



@hugo\_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 7

Con Raimondo Palomba @raipalomba &

Petar Marinov @petar\_grishev

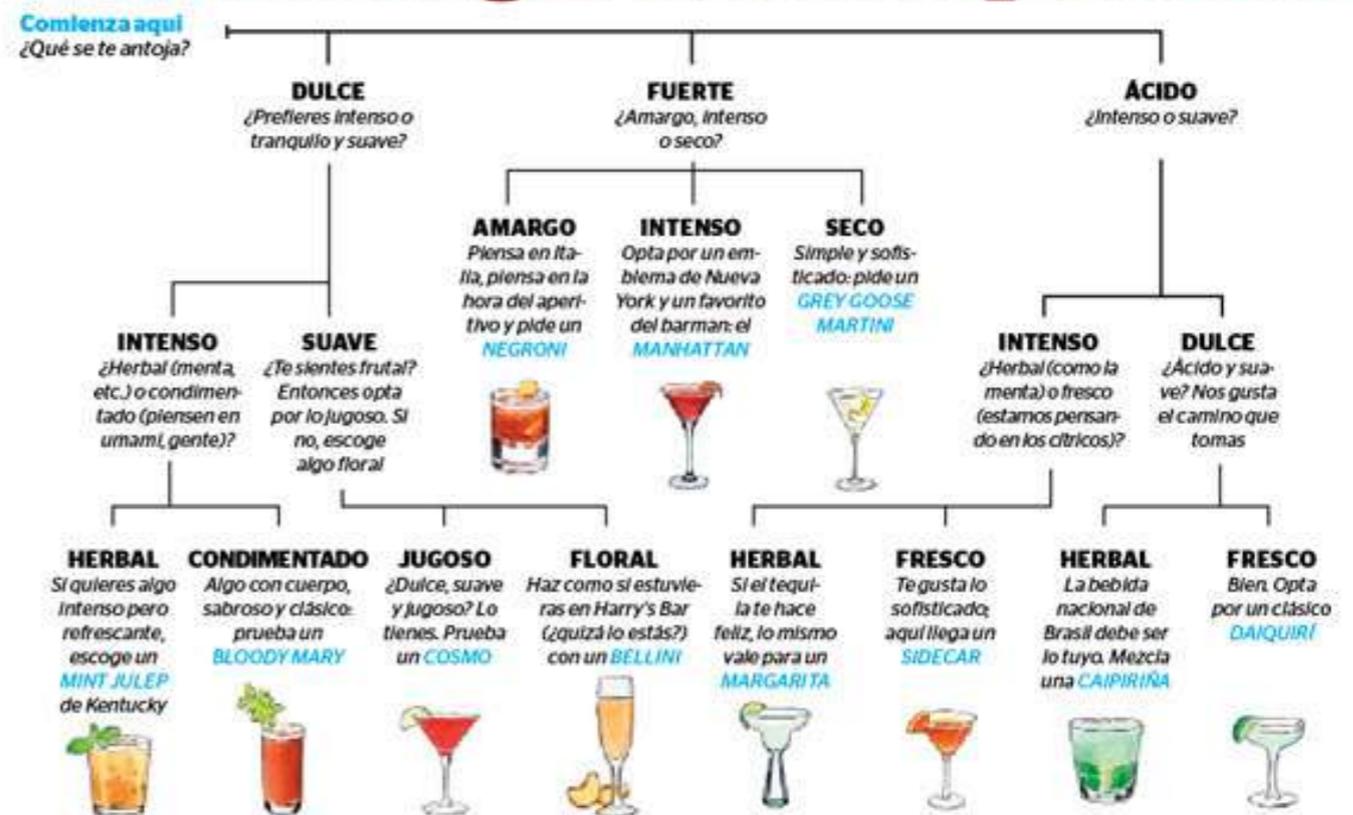


GLOBAL  
PREMIUM  
BRANDS

# Estructura de un Cocktail

- ▶ **BASE**  
ALCOHOLICA :suele representar el 60% del trago,es el cimiento donde se construye el cocktail
- ▶ **MODIFICADOR / ESTABILIZANTE:**
  - Aromáticos.
  - zumos de frutas.
  - agentes grasos
- ▶ **CORRECTOR/ SABORIZANTES:**saborizantes

## Cómo escoger el coctel perfecto



---

# Coctelería con Maridaje

Raimondo Palomba





## UBICACIÓN

### GRAN CANARIA

Atelier se ubica en la isla de Gran Canaria, más concretamente, frente a una de las mayores y más vírgenes extensiones de arena, Maspalomas. Una extraordinaria playa kilométrica situada al Sur de de la isla que dibuja un espectacular paisaje de dunas único en la isla.

Gran Canaria cuenta uno de los mejores climas del mundo, con más de 300 días de sol y muy poca lluvia, estimula el bienestar y la salud. Esta isla forma parte de las Islas Canarias (archipiélago español situado en el Océano Atlántico a 210 kms de las costas de África).

Acoge a un turismo internacional todo el año y ofrece una materia prima óptima, económica además de tener un público local de "mente abierta".  
**¿Por qué?** Porque las Islas Canarias siempre han sido un lugar de encuentro para gente de diferentes lugares. Su mezcla tan asombrosa de aromas, colores y culturas impresionó hace muchos años a los viajeros que dejaban este último puerto Europeo, antes de partir hacia una larga aventura oceánica.

## EL HOTEL

### BOHEMIA SUITES & SPA

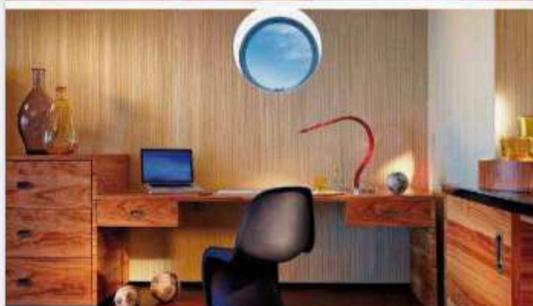
“ Bohemia es un lugar único dedicado a la gente libre de mente a la que le gusta disfrutar de la vida al máximo y con todos los sentidos. ”

Atelier se ubica en la octava planta del hotel boutique Bohemia Suites & Spa\*\*\*\*\*. Un lugar que cuenta con unas vistas únicas, tanto en el interior con unas impresionantes panorámicas al Océano Atlántico y las dunas de Maspalomas, como en la terraza exterior, donde se pueden contemplar una de las mejores puestas de sol de la isla.

Inaugurado en Septiembre de 2012, este oasis de diseño combina el lujo con espacios multifuncionales y es un marco recóndito y aislado donde disfrutar de una total paz y privacidad.

Es un lugar dedicado a la gente de espíritu libre a la que le gusta disfrutar de la vida al máximo y con todos los sentidos. Su filosofía *Guest at a friend's place!* se basa en hacer sentir a cada uno de sus huéspedes como en casa de buenos amigos, pero disfrutando del trato profesional de un hotel de cinco estrellas.





## MÁS QUE UN HOTEL, UN ESTILO DE VIDA

### *Guest at a friend's place!*

El hotel Bohemia Suites & Spa tiene 8 plantas de altura y 2 bajo rasante y cuenta con 67 habitaciones, 2 piscinas con sus jacuzzis y amplias zonas comunes donde el color púrpura, terracota y dorado envejecido hacen que la vista tenga que detenerse en cada rincón. Las habitaciones están decoradas dentro de la filosofía feng shui, basada en la ocupación consciente y armónica del espacio. Espacios amplios sin barreras visuales donde la cama es el centro de la habitación y todo lo demás gira alrededor suyo.

Todas las habitaciones cuentan con un moderno televisor 4K UHD Bang & Olufsen que brinda una experiencia sonora colosal y potente, una impresionante calidad de imagen que se ajusta automáticamente al contenido y a las condiciones de luz y un acceso integrado a todos sus recursos de entretenimiento a través de la plataforma en constante

evolución de Android TVTM. Además, todas las habitaciones disponen de terraza con vistas a sus preciosos jardines o al Océano Atlántico. Piezas originales de diseño de afamados diseñadores y lo último en tecnología para proporcionar un gran confort.

Los jardines que rodean al hotel han sido diseñados por uno de los mejores paisajistas a nivel internacional y combinan flora autóctona Canaria así como especies tropicales.

Su diseño está muy cuidado y la gama de colores y mobiliario de primera calidad evocan un aire fresco con matices marroquíes, líneas suaves, madera, luz natural en todos sus espacios y una iluminación muy cuidada.

### SIAM SPA

600 m2 de auténtico lujo asiático hacen que los clientes se sientan inmersos en un mundo de auténtica relajación. El corazón del programa de nuestro spa es la tradición asiática del bienestar: cultivar el cuerpo, equilibrar la mente y relajar el alma para así obtener un completo rejuvenecimiento, siempre utilizando los mejores productos de Tailandia y las Islas Canarias.

### JARDINES Y PISCINAS SAPPHIRE POOL BAR

Está rodeado de palmeras y de flores exóticas y ofrece durante el día una selección de comida ligera así como cócteles saludables, clásicos y tiki elaborados con fruta y verdura fresca.

Tiene una piscina principal con tres chorros de agua y música subacuática, una piscina pequeña y un jacuzzi rodeados de camas balinesas, palmeras, frangipani, cactus, lavanda y otras especies tropicales.

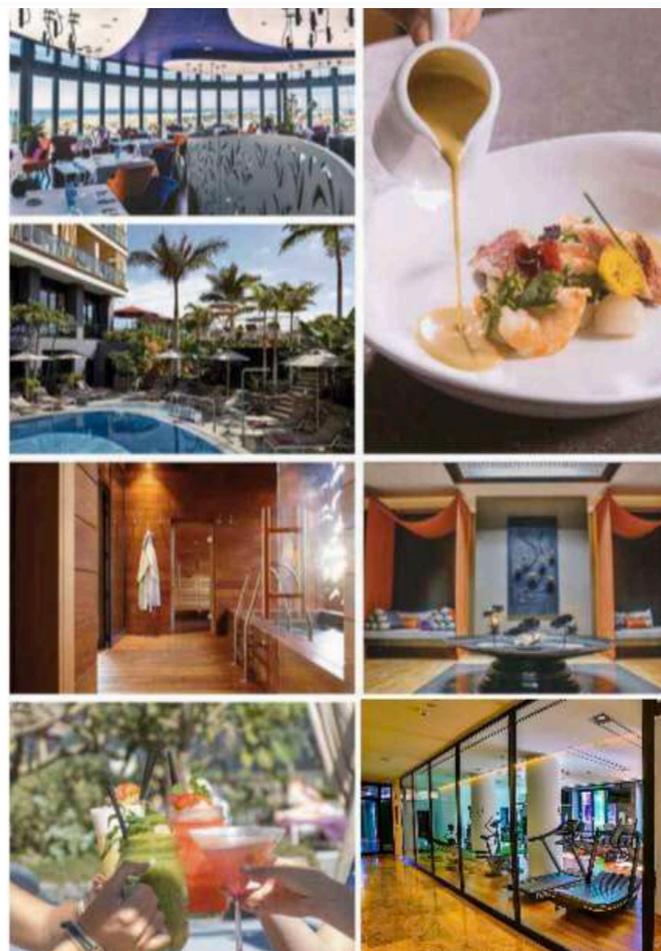
### RESTAURANTE 360°

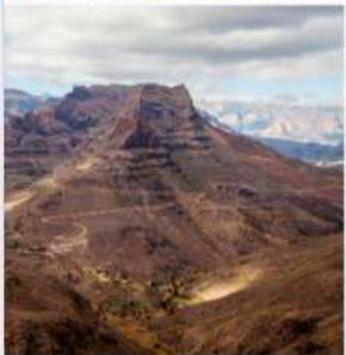
Situado en la octava planta, este restaurante gastronómico cuenta con una de las más exquisitas cocinas de la isla. Su nueva carta "Aire de mar y arena" diseñada con sumo cuidado por los Chefs Juan Bertolin y Mikel Portugal, nos transportará a un viaje emocionante lleno de vivencias personales, donde podremos saborear y descubrir con cada ingrediente las experiencias culinarias vividas, sin perder la esencia de estas maravillosas islas.

### WELLNESS & GIMNASIO

La zona wellness de 700 m2 está compuesta por una sauna finlandesa, sanarium, sauna de vapor, piscina de agua fría, vitality pool (camas de burbujas, cuellos de cisne, cascada, jets submarinos y jacuzzi), fuente de hielo, flotarium, jacuzzi y zonas ajardinadas con tumbonas y camas balinesas para una completa relajación.

El gimnasio está completamente equipado con aparatos de última generación TechnoGym.





## LA HISTORIA

### REMBERT EULING

Propietario de Bohemia Suites & Spa

“Es un desafío personal revitalizar el espíritu y los valores de la década de 1960. Es una especie de regalo para la comunidad.”

Ha estado en el negocio de los viajes el tiempo suficiente como para saber qué es lo que funciona para diferenciar un hotel de la multitud. **¿Cómo?** Una mezcla de personalidad, curiosidad, visión para los negocios y un enfoque multicultural de la vida. Con el Hotel Bohemia Suites & Spa Rembert Euling creó una propiedad cuyo espíritu hacía tiempo que faltaba en la zona de Playa del Inglés. *“La idea de este hotel es ser un complejo donde la gente del exterior y los lugareños puedan encontrarse y sentirse como en casa de buenos amigos”.*

Nació en Alemania pero ha vivido en Nueva York, en Francia y durante años en Mallorca. También viajó al Himalaya, las Islas Tonganas y a las Montañas Akakus en el Sahara Libio, por mencionar algunos.

*“He visto mucho de lo que el mundo tiene para ofrecer, y eso ha influido en la estética transcultural que está presente en el hotel. La mezcla de todo tipo de culturas hace que la vida sea rica. Esto es lo que nos gusta comunicar, es todo un gran cruce”, dice Euling.*

## LA HISTORIA

### COMO NACE ATELIER

Mayo de 2015,

*“Nuestro objetivo era claro, crear un cocktail bar diferente, con otro enfoque, centrado más en la experiencia del cliente a 360 grados, y sobre todo donde el factor humano fuese el protagonista.”*

Es lo que unió a Raimondo Palomba y Beatriz Díaz (Mr Mixologist Consultancy), junto a Fernando Calvo (director de Bohemia Suites & Spa) en un ambicioso proyecto de consultoría que tras seis meses de duro trabajo finalizó. Del proyecto Atelier nació un vínculo fuerte entre ambos y un objetivo común, lo que hizo que pasaran a formar parte del equipo Bohemia Suites & Spa para continuar trabajando en el crecimiento y desarrollo de este proyecto.



FERNANDO CALVO  
General Manager

*“Bohemia es una extensión de mi hogar y una forma de entender y apreciar la vida, que está íntimamente relacionado con quien soy”.*



BEATRIZ DÍAZ  
Marketing & Comunicación

*La naturalidad y la autenticidad es lo más importante. Por eso nos gusta mostrarnos tal y como somos. ¿Hay algo más especial y único que ser tu mismo?*



RAIMONDO PALOMBA  
Bar manager

*“El objetivo de Atelier es evocar la artesanía, la cercanía y este factor humano que hoy en día olvidamos sumergidos entre tanta tecnología, modas y producciones industriales”.*



# EL ATELIER Y SU ARTESANO

## LA FILOSOFÍA

**Atelier.**  
COCKTAIL BAR

### **¿Qué es Atelier?**

Atelier es una palabra de origen francés y significa "taller". Es el espacio en el que se realiza un trabajo manual en su origen y de tipo artesanal (taller artesano).

### **Valores y filosofía**

La marca Atelier es sinónimo de "experiencias". Nuestros valores son claros: Factor humano, autenticidad, creatividad, innovación y artesanía.

### **El valor añadido marca la diferencia: El factor humano y un Atelier**

El "factor humano" es nuestro pilar fundamental: *"Es como ir a una tienda de ropa o visitar un Atelier, donde esperas el diseño de un traje a medida con una atención cercana y especial, además de contar con la sabiduría y creatividad del maestro artesano, el cual a diario prepara artesanalmente la mayoría de sus ingredientes en la medida de lo posible"*.

# EL ATELIER Y SU ARTESANO

## LA FILOSOFÍA

Esta filosofía la recuperamos a 360 grados: desde la elección de las referencias de destilados, licores u otros (que en su mayoría son de pequeños productores artesanales), la vajilla (producida por artesanos locales), la elaboración diaria de los ingredientes que incluyen los cocktails y por supuesto el trato al cliente, el cual recibe una atención más humana y cercana, sin nunca exceder la confianza.

### **Producción artesanal en cocina**

Cada día el equipo prepara en cocina los ingredientes y maridajes de cada cocktail.

### **Una filosofía de trabajo y de vida**

Se favorece el producto local y sus productores, exaltando la mejor materia prima a través de nuestras creaciones. Es importante conocer la materia prima con la cual se producen las cosas, de lo contrario, difícilmente puedes entender y reconocer un producto de calidad.

### **Fusión de las artes**

Planteamos un espacio en el que fusionar las distintas artes partiendo de la coctelería, la cocina, la repostería o la artesanía en una nueva forma de expresarnos.





# LA EXPERIENCIA

## COCKTAIL BAR ECLÉCTICO, NUNCA ESTÁTICO

Crear una **“experiencia completa”** solo se consigue estimulando los **5 sentidos**. El olfato y el gusto son importantes, pero si se quiere conseguir una experiencia completa se debe también estimular el oído, la vista y el tacto.

Por ello desempeñan un papel fundamental las vistas, el fuego, la música en directo, la carta de bar snack, los aromas, la presentación de cada cocktail, los maridajes que los acompañan y el servicio recibido.

Crear una **atmósfera especial** es algo complejo y efímero pero fundamental, por eso buscamos ser un lugar ecléctico, en constante evolución y vibración, nunca estático. Ofrecemos música en directo todos los días, amenizando las noches con sonidos al ritmo del soul, jazz, blues, música acústica o deep underground.

## PRÓLOGO

La palabra armonía o harmonía proviene del latín «Harmoniā» que deriva del griego «ἁρμονία», que deriva de armós (juntar, hombros). Proviene de la raíz -ar que indica unión, disposición, común también al arte y la aritmética.

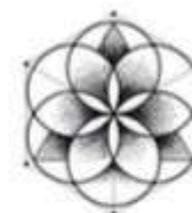
La armonía se encuentra en la música, en las palabras, en las relaciones, en los colores, en los movimientos, en las voces, en la escritura, en la forma de vestir, en la caligrafía y en cualquier otra faceta de belleza que la vida nos presente; es un concepto sublime.

No es solo una armonía emocional e íntima, no es solo una unión de propósitos o una alianza; no es solo una combinación entre diferentes elementos.

*Raimondo Palomba  
Bar Manager*

## LA CARTA

---



HARMONÍA

# LOS COCKTAILS

---

## Coctelería VS Alta pastelería

Este menú de cócteles ha sido el resultado de la colaboración entre **Raimondo Palomba** (bar manager) y **Ricard Martínez**, director y pastry chef de Espai Sucre, en Barcelona, que es uno de los pasteleros más reconocidos de España. Todo el equipo ha participado en el proyecto. El concepto de armonía en sí mismo significa "arrimar hombros", unir fuerzas fusionando diferentes artes para que todo esté conectado.

Es un menú creado a 4 manos entre un mixólogo y un pastelero. Todos los cocktails se sirven con maridajes de la alta pastelería/cocina por su complejidad, técnicas, concepto y estudio detrás de ellos. Dentro del menú hay una "Guía de armonías", ésta puede ser por afinidad (ingredientes que están en el cocktail), contraste (ingredientes que contrastan con el cocktail) y extensión (ingredientes que no están en el cocktail pero amplían su complejidad) .

## Tipo de Coctelería

Clásicos, twist y cocktail de autor. Cocktails "conceptuales": Son historias, conceptos en sí mismos.

## Tipo de Coctelería

Clásicos, twist y cocktail de autor. Cocktails "conceptuales": Son historias, conceptos en sí mismos.

## Elección de los Ingredientes

Materia prima local y del mundo creando nuevas mezclas "mestizas".

## Maridajes

Divierte, sorprende, completa y hace evolucionar los sabores y la experiencia.

## Emplatados

Se reinterpreta la coctelería acercándola a la gastronomía.

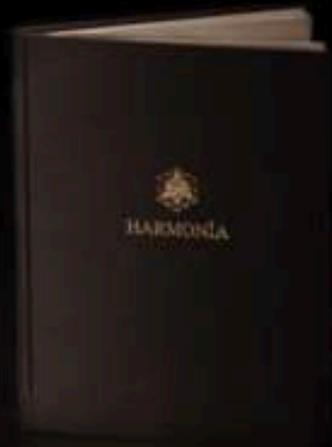
## Concepto

*"La experiencia no termina en el trago, sigue evolucionando a través de los pequeños maridajes que proponemos con cada cocktail, que no es una decoración o un food pairing, sino la continuación del cocktail, completándolo, contrastándolo, maridándolo o simplemente interactuando con él, proponiendo una coctelería diferente, nunca pretenciosa pero sí divertida. Nuestra labor no empieza ni termina detrás de la barra, continúa desde muy temprano con la elaboración artesanal en cocina de maridajes y otras preparaciones homemade", comenta Raimondo Palomba.*

## Sostenibilidad

El menú ha sido estudiado para utilizar las sobras de cocktail reutilizadas como ingredientes de maridajes y viceversa, para tener como resultado un "zero waste" que contribuya con aportar nuestro grano de arena al cuidado del medio ambiente.





# EL EQUIPO

## EL ATELIER Y SU ARTESANO

La búsqueda de la excelencia no debe tener límites y este es nuestro objetivo cada día, ya que ésto significa lograr que los clientes tengan una impresión superior a sus expectativas previas.

Un cliente que al salir "no tiene motivos de queja", quiere decir que no ha experimentado la excelencia. En cambio, si sale con ganas de contar al primero con quien se encuentre lo bien que ha sido atendido y servido, ésta es una señal de haberlo conseguido.

Además, un buen Bartender debe tener un conocimiento profundo de los cocktails y los destilados, saber su historia, su elaboración y su mezcla con el fin de ser objetivo y ofrecer un asesoría desinteresada y profesional a cada cliente, dotándoles de una capacidad critica con el fin de que sean ellos los que elijan qué quieren tomar y no se dejen llevar por modas.



No tenemos un perfil concreto, elegimos a las personas conociéndolas, constatando en persona su carisma y actitud. En Atelier lo que más importa son los clientes y el servicio que se les proporciona, los conocimientos en coctelería se adquieren, la actitud no.

#### **Cursos formativos internos continuos de 6 meses (anuales)**

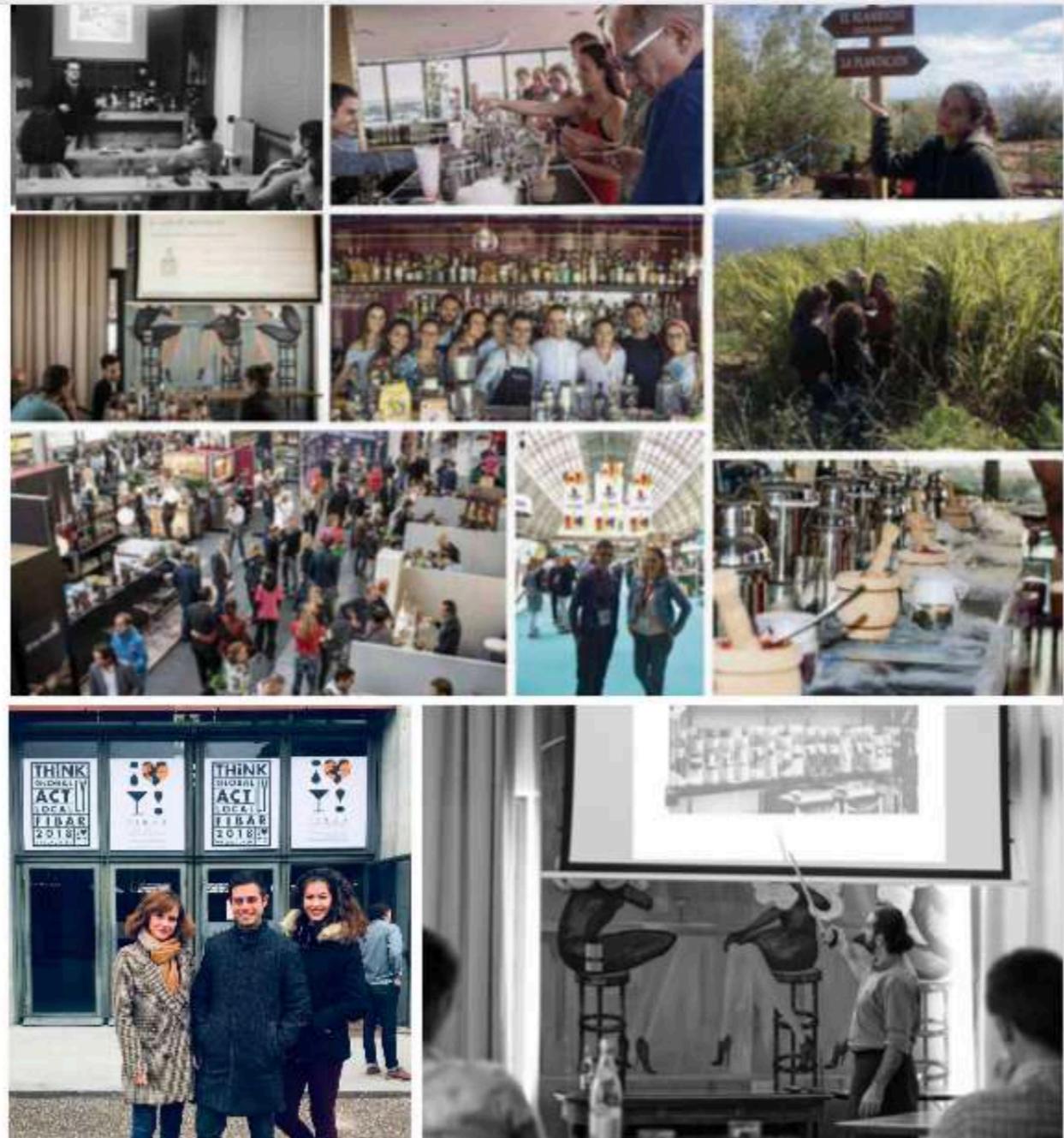
El origen del bar, el cocktail y el bartender, estudio de los destilados y los licores y subcategorías con cata de todas las referencias en venta, además de técnicas, categorías de cocktails ,organización y planificación de trabajo, servicio en sala o técnica de ventas, entre otras.

#### **Formación externa con los mejores profesionales del sector**

#### **Viajes organizados para el equipo**

Viajes a destilerías para conocer en profundidad el proceso elaboración de los destilados, rutas de bares y asistir a ferias internacionales para conocer las últimas tendencias.

Organizamos **talleres, Masterclass para clientes** y actividades "in situ" con artesanos con el objetivo de que se conozca en primera persona los procesos de elaboración de productos y se aprenda más sobre destilados y coctelería con el objetivo de educar al cliente.



## Reconocimientos



4,8 sobre 5 | Plataformas combinadas Reputación online

Premio a Raimondo Palomba "Talento canario 2017" en colaboración con la Asociación de Barmans de Tenerife (ABT), el Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento de Arona y la Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE).

Raimondo Palomba ha sido galardonado con el "Order of Merit", un importante premio de Italia que otorga Danilo Belluci, Cavaliere Ufficiale della Repubblica. Es un premio que reconoce a aquellos que se han distinguido en sus carreras por su profesionalidad, elegancia y por haber otorgado prestigio a esta noble profesión



# Atelier.

COCKTAIL BAR

[www.ateliercocktailbar.com](http://www.ateliercocktailbar.com) | [info@ateliercocktailbar.com](mailto:info@ateliercocktailbar.com)

8º planta Bohemia Suites & Spa Avda. Estados Unidos, 28 35100 Playa del Inglés, Gran Canaria

---

# Cristaleria en un cocktail Bar

Petar Marinov





# Origen del vidrio



**Como se fabrica?**



- 100% reciclable infinitas veces
- No pierdes calidad al reciclar
- Agota menos recursos naturales a la hora de su fabricación
- Reduce el gasto de energía
- Menor impacto medioambiental Vs otras industrias
- Ejemplo de eficiencia, estabilidad y sostenibilidad

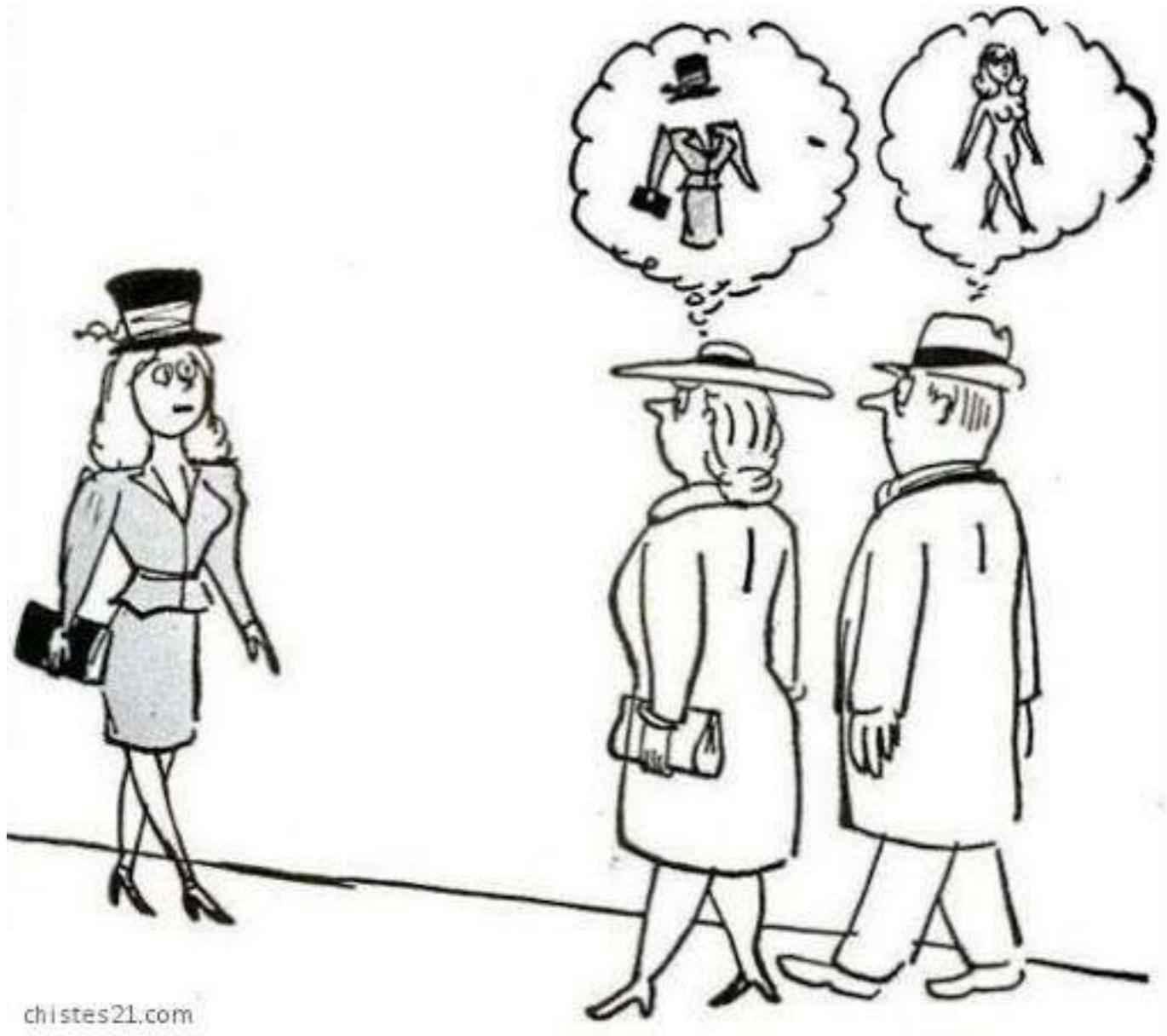


**Tensionado vs no tensionado**



**Utilizar vasos apilables?**

**Vasos de una sola pieza y temperaturas**



chistes21.com

# La percepción