

Seguridad Social para 230.000 extranjeros

► La Comunitat Valenciana cuenta con 230.392 extranjeros afiliados a la Seguridad Social, lo que supone el 12,47% del conjunto nacional. En España, el número de afiliados asciende a 1.847.433, el 9,8% del total del sistema.

Amillia recibe el alta

► El bebé más pequeño del mundo sólo pesaba 284 gramos y medía 241 milímetros.



To

Nuboso

11º 17º



► Cielo nuboso con posibilidad de precipitaciones.

3'

MD MINI DIARIO EN 3 MINUTOS

El cóctel, un mundo por descubrir

► "FALTAN PROFESIONALES EN EL SECTOR DE LA COCTELERÍA"

Ivan Talens, campeón de España en confección de cócteles en 2006 y campeón regional en 2002, anuncia que el mundo de la coctelería es un arte todavía por descubrir y que no existe en la Comunidad afición por los cócteles. Puesto que, "pese a que a todo el mundo nos agradan, faltan profesionales en el sector".

VANESSA CARUANA
Valencia

Ivan Talens, natural de Carcaixent, es un joven barman de apenas 26 años, cuya afición le acompaña desde los 14 años. Talens descubrió el mundo de la coctelería en la escuela de hostelería de Barcelona donde se interesó por mejorar, viajar y convertirse en un autodidacta de los cócteles.

Pese a que en la actualidad la Asociación de Barmans de España está unificada con 17 comunidades autónomas y agrupa sus criterios esenciales con escuelas internacionales, "el arte de la coctelería es todavía un mundo por descubrir", explica Talens quien ha aprendido todo lo que sabe a fuerza de "leer mucho, viajar y aprender de los mejores". Talens es el actual campeón de Barmans de España de 2006, fue también campeón regional en 2002 y obtuvo el título de subcampeón de jefes en 2004 y en 2005.

Pese a ello, la coctelería es todavía un terreno des-

conocido para los jóvenes. La cultura del cóctel es nueva en la Comunidad y está reservada para acontecimientos especiales o para grandes eventos. "Los jóvenes del día a día prefieren los combinados propios de una discoteca", indica el experto, quizás por el precio o quizás porque no saben beber pequeñas dosis y degustarlas.

Talens expone que existe un cóctel para cada momento del día y para cada persona. "Se trata de una mezcla de más de dos bebidas que no tienen porque contener alcohol y que además su presentación ante el cliente también debe estar muy cuidada", anuncia.

Cuesta encontrar bebidas
El mundo de los cócteles es nuevo para cualquier cliente ya que en la Comunidad no se ha potenciado este arte, de tal forma que incluso cuesta encontrar algunas bebidas que sí se hayan en otros países europeos y esto es algo que Talens ha podido comprobar en cada uno de los concursos



Ivan Talens prepara un agua de Valencia a las alumnas de la escuela de Altaviana de Valencia.

a los que ha asistido.

En la actualidad la Federación de Barman realiza mensualmente cursos y charlas en las que se explica el origen de las bebidas, los combinados, o cómo formar profesionales en la materia puesto que "estoy convencido de que sí hay un gran público de gente que se siente atraído por degustar cócteles pero la falta de profesionales en el sector hace que sea caro para el consumidor", presenta el campeón.

La propia Federación realizó en 2006 un concurso de barmans con pro-

ductos de la tierra a fin de presentar en la Copa América las mejores bebidas de la Comunidad. Los ganadores fueron seis profesionales entre los que Talens también está incluido y en el que se presentaron cócteles con productos como la horchata o la naranja.

Estos días el experto realiza un curso de coctelería en Altaviana (Centro de Enseñanza Secundaria Obligatoria y Formación Profesional de Hostelería y Turismo) donde la conferencia teórico práctica del campeón es la clausura de un curso iniciado desde el

mes de octubre y en el que la base de esta enseñanza es la formación profesional en el sector de los valores humanos de la alimentación.

Se trata de una serie de clases en las que los alumnos han aprendido la cata de aceites, de aguas o de quesos. También sobre los efectos de los alimentos según el color, el sabor, o la temperatura de los productos. Pero sobre todo de la historia de la alimentación, un apartado del que hacer diario y al que cada día se le dedica menos tiempo y no se le da la importancia que precisa.

Opinión

► 2

Trini López en De Secano
analiza la situación que sufren en la actualidad las 'misses'.

Valencia

► 3-4

Sanidad inspeccionará los puestos de buñuelos
Lo más importante será la higiene.

Los maquinistas votan hoy sobre la huelga de metro
La asamblea pedirá un aumento de sueldo.

Comunitat

► 5-6

Querella por el PAI de Alquerías
El Ayuntamiento ocultó datos para que no especularan los vecinos.

Piden cárcel para cazadores de cabra montés
Usaron un coto sin ningún permiso.

Economía

► 7

La Comunitat reduce el IPC en un 0,4%
Enero igualó la inflación más baja en 34 meses.

Deportes

► 9-11

El Levante se solidariza
Presentación de una guardería en Burkina Faso.

Williams marca el paso en Cheste
Alex Wurz hizo el mejor tiempo en una sesión sin Vallés.

Sociedad

► 12-13

IV Foro Internacional de Trastornos Adictivos
Debate la relación entre drogas y SIDA.

BIEL ALIÑO