



*novedades*

## Formación en café

Illy ha anunciado un acuerdo con Coca Cola para la comercialización de una bebida premium a base de café lista para beber fría. Los tres sabores disponibles son Capuccino, Latte Macchiato y Caffé.

Al mismo tiempo, la compañía italiana ha anunciado la nueva edición del “Maestro Espresso Junior”, un concurso cuyo objetivo es transmitir la cultura del café espresso a los futuros restauradores y alumnos de las principales escuelas de hostelería y restauración de la península, mediante una formación específica teórica y práctica, sobre los procesos de preparación y elaboración de un buen café de calidad. Tras el éxito de las ediciones anteriores, el número de escuelas ha ido aumentando año a año. Asimismo con la incorporación en el certamen de esta edición de 16 escuelas de Portugal, hacen del concurso un evento internacional cada vez más consolidado. Los premios para los tres primeros consisten en una beca total de 3.500 euros (2.000€ para el primero, 1000€ para el segundo y 500€ para el tercero), una máquina profesional La Spaziale, un curso en la Universidad del Café en Trieste, Italia y el suministro de café illy durante todo un año para la escuela ganadora, entre otros premios.

La final, en la que participarán los 30 mejores alumnos seleccionados de entre todas las escuelas, se celebrará en Barcelona el 8 de mayo.

Los finalistas tendrán que poner a punto la maquinaria y ajustar los parámetros necesarios de tiempo, volumen y dosis de café para preparar, extraer y presentar un café espresso y un cappuccino perfecto en tan sólo 15 minutos.

### Bar&Beer Elite

## The Drunk Monk

A punto de cumplir ocho años, The Drunk Monk es nuestro primer local **Bar&Beer Elite**, el programa que vincula nuestra revista con los mejores bares y cervecerías.

Al frente de The Drunk Monk está Sven Bosch, un belga nacido en Mortsel (Amberes) que ya lleva bastante tiempo en España.

Sven siempre ha trabajado en el mundo de la hostelería. Aunque tiene el título de Dirección Hotelera su vocación siempre lo ha orientado hacia la restauración, ocupando el puesto de maître en los hoteles barceloneses Gran Hotel Havana y Rey Juan Carlos Primero.

Esa profesionalidad es lo que se transmite en su local, ampliado hace unos tres años.

Aunque tienen una carta de aproximadamente 200 cervezas, nunca es fija.

“Continuamente estamos investigando las novedades del mercado, la ventaja de ser belga me ofrece bastantes posibilidades, soy miembro de ABC (Antwerps Bier College) y me envían las novedades y noticias cerveceras, asimismo participo en varias asociaciones de cerveceros belgas por lo que estamos bastante al día. También vamos a casi todas las ferias cerveceras en Bélgica”, comenta.

Junto a la carta de cervezas -nunca comerciales- sorprenden otras tres, dedicadas a las versiones vintage (con el año de embotellado y con maravillas como Thomas Hardy's o Goudenband), los quesos



belgas y el whisky.

En The Drunk Monk tienen seis cervezas de barril de las que sólo la Lager es fija.

“Nuestra filosofía de trabajo no es ser una cervecería más, sino acercar a nuestros clientes a la cultura de la cerveza, tan extendida en mi país. Queremos que puedan degustar ese gran abanico de sabores y estilos distintos con el añadido de un ambiente agradable y acogedor”, añade Sven.

#### The Drunk Monk

Vía Europa, 30 L-3 - Mataró

[www.cervezabelga.com](http://www.cervezabelga.com)

Martes a Jueves de 18.00 a 01.00, Viernes y Sábado de 18.00 a 2.30.  
Domingo y Lunes cerrado. Cierra por vacaciones en Agosto.

