[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 13/08/2019

# [Coctelea, punto de encuentro de los mejores profesionales del mundo de la coctelería](http://www.notasdeprensa.es)

## La iniciativa creada por Laura Díaz, CEO de Foodbikesfestival, y la Asociación de Barmans de Castilla-La Mancha, reunió hace unos días en la Fundación Pons de Madrid, a los más acreditados expertos de la coctelería que mostraron y exhibieron los combinados más atrevidos, versátiles y creativos

La primera edición de Coctelea tuvo lugar hace unos días en la Fundación Pons de Madrid. Esta interesante iniciativa ha sido creada conjuntamente por Laura Díaz, CEO de Foodbikesfestival, plataforma de networking Eno-gastronómico y la Asociación de Barmans de Castilla La Mancha, presidida por Víctor Martín. El acto reunió, en un marco exclusivo, a los mejores profesionales del mundo de la coctelería que demostraron, en directo, su destreza y maestría a la hora de preparar los combinados más atrevidos, versátiles y creativos. Un singular tributo a la coctelería de alta gama y a sus profesionales que intentan siempre innovar y sorprender, como verdaderos alquimistas, con sugerentes propuestas que fusionan productos e ingredientes premium. Este primer encuentro contó con la presencia, entre otros, del Campeón Mundial y mejor Barman del Mundo, Joaquín Fernández, propietario de la legendaria Coctelería donostiarra Dickens, y fue apoyado por diferentes marcas y patrocinadores como: Marie Brizard, Ron Don Papa, The Botanist Gin, MGR Import Spain, Fuga Daemonium Gin, New Legend Numantium, Ingenia Vinos, June Wild Peach, Dry Towers Gin, Destilerías Gómez-Caro, Sackman ó Royal Bliss España. El evento fue presentado por Emilio Fernández Galiano-Campos, pintor español muy vinculado a la ciudad de Sigüenza. Desde allí, se desplazaron para colaborar en el desarrollo del acto los propietarios del restaurante El Doncel, los hermanos Eduardo y Enrique Pérez Martínez. Los espectaculares cócteles se armonizaron, además, con un espléndido catering de ostras Sorlut acompañadas de perlas de Molecular Experience. La Máster Class and Show Room de Coctelería ofrecida por los mejores Barmans del país, de la mano de la Asociación de Castilla La Mancha, pretende convertirse en una cita obligada para profesionales y amantes de la coctelería más sibarita y selecta, y fue todo un homenaje al barman, al cóctel de autor y también a las grandes marcas de primerísima calidad. El mundo de la sala pasa por un momento espléndido y magníficos profesionales lo demostraron en esta primera edición de Coctelea, bajo el lema “La Mancha se agita”, como Eduardo Pérez, jefe de sala del restaurante El Doncel de Sigüenza y Joaquín Fernández, propietario de Dickens y mejor Barman del mundo, además de inventor y descubridor de la técnica del twist de limón con pinzas para perfumar sus gloriosos gin tonics. Fue tal el éxito de esta iniciativa que ya se ha puesto en marcha la próxima y esperada convocatoria que tendrá lugar en el otoño de este mismo año.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/coctelea-punto-de-encuentro-de-los-mejores](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Castilla La Mancha Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)