



COCTELERÍA

ATELIER

“LOS SASTRES DE LA COCTELERÍA”

Avda. Estados Unidos, 28, 35100 Las Palmas

Raimondo Palomba (Bar Manager)



Todo comenzó en Nápoles, la ciudad natal de Raimondo Palomba y donde con tan solo 14 años empezó a organizar fiestas junto a su mejor amigo. Un día en el que les falló el bartender en una de ellas, Raimondo tuvo que trabajar detrás de la barra y la experiencia le encantó. Fue así como, con 16 años, decidió inscribirse en la escuela de Flair Bartenders mientras trabajaba al mismo tiempo en un lounge-bar/discoteca para practicar todo lo que estudiaba. Es, durante estos años de estudio y trabajo en Nápoles,

cuando participa en el primer curso de coctelería molecular impartido en el sur de Italia.

Al cumplir los 18 años Raimondo Palomba decide mudarse a Londres con el objetivo de crecer profesionalmente. En la capital inglesa tendrá el gran honor de trabajar en el cocktail bar “Viajante” del design hotel Town Hall, anexo al restaurante estrella Michelin del gran chef Nuno Mendes. De esta etapa, dice Raimondo que “fue allí donde realmente aprendí en términos de mixología con un gran maestro como Warren Lee y en términos de gestión con uno de los mejores consultores y gran amigo Rasheed Arogundade”. Cuando Warren dejó Viajante quiso llevarle con él al upper class VIP Lounge de Virgin Atlantic, donde Grey Goose gestionaba un loft en el aeropuerto de Heathrow. Para Raimondo “aquel trabajo era el mejor que puede haber en esta profesión: crear cócteles al momento y entretener a los clientes Vip de la aerolínea”. Tras recibir la oferta de trabajar como bartender en los vuelos Londres-New York, Raimondo Palomba decide

rechazarla y elige la calidad de vida junto a la que hoy es su novia, socia y compañera de viaje, Beatriz.

Después de dos años en Madrid trabajando junto con Tupac Kirby como bartender en eventos y profesor en su escuela “The Cocktail Room”, Raimondo lleva a cabo su primer proyecto de consultoría creando un cocktail bar dentro del popular restaurante de Aravaca “En copa de balón”. De aquel local, visitado por políticos, futbolistas e incluso sus Majestades los Reyes, Raimondo guarda divertidas anécdotas, como la vivida junto a Bertin Osborne.

El famoso pastelero canario Rubén Reyes, alumno de Raimondo, le contaba a este cómo echaba de menos su tierra natal, Gran Canaria, a la que volvía con asiduidad. Raimondo Palomba siente curiosidad y decide visitar la Isla. Ya en esa primera visita se enamora del lugar y, una vez más, vuelve a elegir la calidad de vida. Es en Gran Canaria donde desarrollará, junto con Beatriz, la Consultoría Mr Mixologist y uno de sus proyectos actuales: “Atelier”.



Atelier se ubica en la octava planta del hotel 5 estrellas Bohemia Suites & Spa, recientemente galardonado por los premios a la excelencia Conde Nast Johansens en la categoría "Mejor servicio". Más concretamente, frente a una de las mayores y más vírgenes extensiones de arena, Maspalomas. Una extraordinaria playa kilométrica al sur de Gran Canaria que dibuja un espectacular paisaje de dunas único en la isla.

La filosofía de Atelier es la de plantear un espacio en el que fusionar las distintas artes, un lugar donde sumergirte en el mundo de los sentidos, estimulando cada uno de ellos con el objetivo de conseguir crear una experiencia completa.

Para Raimondo, la parte más complicada es la de lograr una

atmósfera en el local, algo efímero pero fundamental. Para conseguirlo, trata de jugar con diversos estilos de música convirtiendo Atelier en un bar ecléctico, en constante evolución y vibración, nunca estático.

En Atelier todo juega un papel fundamental: las vistas, la música, el servicio, el fuego, las presentaciones de cada cóctel, los maridajes pero sobre todo el servicio y el factor humano.

"Es como ir a una tienda de ropa y visitar un Atelier, donde te elaboran un traje a medida, con una atención cercana y especial... Además de contar con la sabiduría y creatividad del artesano". Este es el concepto que Raimondo Palomba quiere trasladar a la coctelería de Atelier. Respecto a los cócteles de Atelier afirma Raimondo que "cada uno de ellos cuenta una historia y es un

concepto en sí mismo. Todo juega un papel fundamental: la elección de la materia prima, la presentación, el maridaje o las elaboraciones, las cuales son hechas artesanalmente. La experiencia del cóctel no debe terminar en el trago, puede seguir completándose a través de la evolución de los sabores gracias a los maridajes que proponemos con cada uno".

Para Raimondo "el cóctel es algo muy personal que dependiendo de la hora, el estado de ánimo, el lugar o la estación puede variar. En Atelier intentamos crear tu cócteles a medida ya que nos definimos como los sastres de la coctelería".

LA PROPUESTA DE ATELIER: UN HUEVO ANDALUZ

La nueva carta de cócteles "Diario de un Bartender" es un cuaderno de viajes. Un diario que nos hará viajar y vivir otras vidas a través de los sentidos; recordar lugares ya vividos o experimentar nuevas emociones a través de la captación de su esencia. Un punto de intersección entre viajeros y amigos y un segundo hogar donde descubrir y compartir experiencias. Cada cóctel está inspirado en un lugar... Y en este caso, Raimondo Palomba comparte con nosotros la "receta" del cóctel "Un huevo Andaluz", inspirado en la Semana Santa andaluza.

Ingredientes:

- Dos Maderas 5+5 PX 25 ml.
- Brandy de Jerez 25 ml.
- DOM Benedictine 10 ml.
- Pedro Ximénez 10 ml.
- Zumo de naranja y zanahoria 50 ml.
- 2 drop Bitter de naranja.

Técnica: Shake & Strain.

Vaso: Huevo de avestruz.

Decoración: Hielo pilé y orange shives.

Maridaje: Torrija borracha de brandy acompañada de reducción de Pedro Ximénez.

