



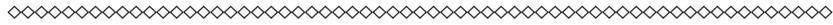
# **BORJA CORTINA**

**MEJOR BARTENDER ESPAÑOL DE 2015**

**BRAND AMBASSADOR DE SCHWEPPE**

**GANADOR ESPAÑOL DE LA  
DIAGEO WORLD CLASS COMPETITION 2015**

## TRAYECTORIA



**Borja Cortina** | *Barman*

Comencé a trabajar en la hostelería a los veinte años por dos motivos: uno, el fundamental, porque la empresa de transportes de mi padre y había cerrado tras la crisis del 93, así que se hizo necesario arrimar el hombro en la economía familiar. El otro, porque el sector no era del todo desconocido para mi familia pues mis abuelos habían regentado durante muchos años un popular local de la calle Covadonga de Gijón llamado "Casa Pepín".

Mi estreno fue en el local de un amigo de la familia, el Café Caracol, en Gijón. Estuve año y medio haciendo cafés, sirviendo mis primeros combinados, y elaborando algún que otro Gin Fizz, pocos, muy pocos, la verdad..., pero aquellos fueron mis primeros cócteles.

Tras mi período de "becario" en el Caracol, abrí junto con mi hermano José Antonio nuestro propio local: El Palacio, un pequeño bar familiar en la plaza del Marqués, en el casco antiguo de Gijón. Era un lugar donde tomar unos vinos, unas buenas raciones de una carta marinera al más puro estilo de Cimadevilla (ensaladas, parrochas, bocartes, chipirones...) y unas copas durante las noches de fin de semana. Fueron años de mucho éxito y buenos tiempos, pues fuimos los que primero abrimos en una zona que poco después se pondría muy de moda como zona de copas. Así que, solo tres años después, en el 2000 ya estábamos abriendo el restaurante, en la primera planta, con aforo para cincuenta comensales.

## HICE DE TODO: CAMARERO DE SALA, COCINERO, FRIEGAPLATOS...

Durante aquellos años hice de todo, desde de camarero de sala, cocinero, friegaplatos... Todo lo imaginable dentro del sector. Y a la vez comienzo a formarme realizando diversos cursos de cata de vino y de cocina.

En 2006 abrimos una pequeña cervecería frente a El Palacio. Teníamos seis grifos de cerveza, más de treinta variedades de cerveza embotellada y poníamos copas las noches del fin de semana.

En 2009 ampliamos El Palacio: añadimos otro salón más al restaurante y una nueva zona al bar. Esta zona resultó, a posteriori, muy importante, pues ahí comenzamos a elaborar cócteles y Gin Tonics especiales. Aquella zona significó mi entrada "seria" en el mundo de la coctelería. Allí empezamos a dar a conocer nuestro trabajo con los destilados mientras lo compaginábamos con diferentes formaciones y cursos.

En 2011 vino el gran salto. Nos encontramos con la oportunidad de reflotar un local único, el Varsovia, que había sido un referente en la noche gijonesa en los años 90, y que está situado en un lugar privilegiado, frente a la playa de San Lorenzo, y que además, para mí tiene un significado muy especial. Pues en los noventa trabajé allí como recogevasos, pues el dueño del Caracol lo regentaban entonces.

En el Varsovia, centrados en las copas y en la coctelería, notamos un gran empujón. Comenzamos a ser visibles dentro del mapa nacional y nuestro trabajo nos permite llegar a cursos, eventos y formaciones de primer nivel: salón Gourmet, London Cocktail Week..., cursos de formación en Madrid, Barcelona, Ibiza... Todo junto a los mejores barmans nacionales. Es durante ese año cuando iniciamos nuestro camino en las competiciones de coctelería y de Gin Tonics y cosechamos algunos éxitos.

Casi a la vez iniciamos nuestra actividad en eventos, ocupándonos del servicio de coctelería y barras libres en eventos de todo tipo: bodas, fiestas privadas o eventos gastronómicos como GIN PLANET o PURO RON... Gracia a esta actividad hemos podido trabajar con chefs y restaurantes de primer nivel, como Pedro y Marcos Morán de Casa Gerado (estrella Michelin) o Nacho Manzano de Casa Marcial (dos estrellas Michelin). Tal es la colaboración con los Morán, que nos confían todas las barras libres y de coctelería en exclusiva cuando realizan eventos fuera de su restaurante.

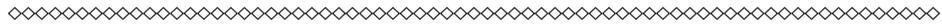
También tenemos el privilegio de trabajar con las principales compañías de destilados: Diageo, Bacardi, Maxxium, Global Premium Brands, Zadibr, Pernord Ricard...

Recientemente, y para estar al día ante los cambios de los hábitos de consumo en los restaurantes, hemos hecho una importante reforma en lo que fue el restaurante de El Palacio, cambiando el espacio y el concepto de la carta con el fin de acercarlo a lo que demanda un público más joven. Así nace, El Siete, un espacio más actual, en el que se pueden picar unas tapas originales y elaboradas, combinándolas con un cuidado Gin Tonic o un cóctel.

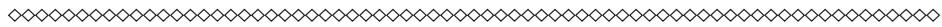
Actualmente nuestro equipo está presente en la principales competiciones de coctelería nacionales: World Class de Diageo y Legacy de Bacardi.

Y sigo trabajando...

*... con el afán de seguir aprendiendo cada día.*



**ALGUNAS COSAS  
QUE HAN DICHO EN  
DIFERENTES MEDIOS  
IMPRESOS**



78 **ELLA&ÉL**

Por Virginia Drake Fotografía: Javier Ocaña

Desayuno  
de domingo  
con...

## ▲ Es la leche...

«No siempre desayuno –no tengo tiempo para sentarme–, pero, si lo hago, tomo leche fría, tostadas de pan crujiente con tomate y, cuando hay, paleta ibérica».

## "En la barra, el mal de amores sigue siendo el tema por excelencia"

**Borja Cortina** Nací en Asturias hace 38 años y soy el mejor barman de España, tras ganar la World Class Competition 2015. Dirijo la coctelería Varsovia, ¡preciosa!, situada frente a la playa de Gijón.

**XL Semanal.** Cuenta que la crisis del 93 lo dejó sin estudiar una carrera.  
**Borja Cortina.** Sí, cuando iba a ir a la universidad, la empresa de mi padre quebró y tuve que ponerme a trabajar. Empecé lavando platos y acabé tocando todos los palos de la restauración.

**XL.** Ganó la World Class Competition con un Bulleit Bourbon que llevaba: sirope de cebolla, salsa de queso Cheddar, pimiento, salsa barbacoa...  
**¿De niño le prohibieron ir al burger...?**  
**B.C.** Es precisamente un cóctel para

maridar con una hamburguesa. Y gané porque sorprendió mucho. Un miembro del jurado me dijo: «Nunca he probado una guarrada tan rica» [ríe].

**XL.** ¿Va camino de superar al calimocho [coca-cola con vino]?

**B.C.** El calimocho no es ninguna tontería. Hace unos años en Nueva York se daban de leches por él: era lo más cool.

**XL.** También hace cócteles con algas y erizos... ¡Me lo pone muy difícil!

**B.C.** ¡Pues es una experiencia! Si te gusta el mar, te gustará tomar ese

cóctel en Valladolid o en Madrid. Juego mucho con los recuerdos y los aromas.

**XL.** Ha dicho que no irá a más competiciones. ¡Si no le ha ido mal...!

**B.C.** Me quitan mucho tiempo y tengo dos niños –uno de nueve meses y otro de dos años–, por los que se me cae la baba. Me da pena no disfrutarlos más.

**XL.** En la Transición pasamos de la tuna al grupo rociero. ¿Quién liga más hoy en los saraos: el DJ o el bartender?

**B.C.** Somos parte de lo más glamuroso de la fiesta, junto con las caravanas y los food trucks. Este año hemos hecho más de 80 eventos. ¡Estamos de moda!

**XL.** ¿La margarita, la caipirinha y el mojito han pasado a mejor vida?

**B.C.** No; esos son clásicos, pero hay que actualizarse un poco para sorprender al invitado. La tendencia es el cóctel durante la comida y la clave, el maridaje.

**XL.** ¿Un amigo abstemio y con coche es un tesoro?

**B.C.** ¡Sí! En una época invitábamos al que condujera a todos los cócteles sin alcohol que quisiera: se lo merecía. Hoy, la gente aprende ya a beber sin emborracharse. La clave es alternar las copas con agua y picar algo. Hay quien no tiene fin al beber, pero yo siempre busco evitar que se emborrache.

**XL.** Ha dicho: «La barra es como un púlpito». ¿Escucha mucho de política?

**B.C.** No; la política es más conversación de restaurante que de barra. Hoy se habla más de ruina económica, pero, en la barra, el mal de amores sigue siendo el tema por excelencia. ■

XLSEMANAL 25 DE OCTUBRE DE 2015

LA FIGURA DE LA SEMANA

BORJA CORTINA RIESTRA

Empresario hostelero y el mejor "bartender" de España

# El barman de los mil ingredientes

El mejor "bartender" de España vuelve de Sudáfrica sin lograr el premio mundial pero consciente de tener un don para la coctelería y los amigos

A. RUBIERA

Borja Cortina Riestra (Gijón, 1976) es el hombre que mejor prepara los cócteles de España, según el criterio del jurado más profesional. Y aunque esta semana, en Ciudad del Cabo (Sudáfrica), no pudo hacerse con el título mundial de su especialidad, la mixología —como ahora se denomina en muchos ámbitos internacionales al arte de mezclar bebidas— este empresario gijonés bien puede sentirse ganador en alabanzas. Porque muchas, muchísimas, son las que le han llovido a él y a su equipo del Bar Varsovia desde todos los puntos del mapa nacional, y también allende fronteras. Compensando con creces el ligero disgusto, si es que lo fue, de no haber entrado en la selección final de los seis mejores "bartenders" del mundo.

Dicen los que le conocen que, como nunca se imaginó logrando algo tan notorio, ni subido a un escenario recibiendo un premio y muchos aplausos —como le pasó en Madrid hace unos meses—, sólo por el hecho de verse en Ciudad del Cabo en la World Class 2015, ya sentía que había hecho algo grande.

Han sido días en los que Cortina ha confesado sentirse emocionado, y muchas veces a punto de las lágrimas, por el apoyo que le transmitían estando como estaba a miles de kilómetros de casa; también días de acabar exhausto —siempre junto a su compañero Jorge Oliva—, dada la exigencia del concurso que puso a prueba la creatividad y la inspiración, el control del trabajo, la precisión, los nervios de acero y hasta el dominio del producto y de mil ingredientes de este gijonés valiente ante los retos.

Criado en la avenida de la Constitución, tercero de tres her-

manos —José Antonio y Víctor van por delante—, Francisco de Borja Cortina lleva 20 años moviéndose detrás de las barras de los bares gijoneses y se puede decir que de la hostelería se lo sabe todo. Ese místico se lo ha dado el hecho de haber sido camarero, recoge vasos, cocinero, jefe de sala, gerente y lo que le hayan puesto por delante.

Alumno del Liceo primero, y luego del Santo Ángel, la oportunidad laboral apenas cumplida la mayoría de edad la tuvo en el Café Caracol, aquel templo de la tertulia de la calle Marqués de Casa Valdés, de la mano de Alberto Barquín. Cuando llegó el momento de dar el salto como titular de negocio, Borja Cortina estuvo arropado por la familia. Con sus padres, Antonio Cortina —Cuquín para todo su entorno— y Aida Riestra, y junto a su hermano mayor José Antonio —otro Cuquín en la familia— pusieron en marcha El Palacio, un bar-restaurante en la plaza del Marqués que ha sido la base sólida de una merecida progresión profesional.

Con el negocio consolidado y con visión comercial evidente, los Cortina abrieron el "Bar Inn", casi frente por frente al Palacio, para diversificar clientela y alimentar el ambiente de la plaza del Marqués. Al mismo tiempo Borja empezaba a profesionalizarse en hacer combinados y cócteles. No sólo encontró en esa tarea una fuente de inspiración donde dar forma completa a su gusto general por la comida y por la bebida, también le hizo ser consciente de que sólo haciendo algo único y con valor añadido podía tener el futuro asegurado en la hostelería gijonesa. Un sector siempre dispuesto a fagocitar empresarios voluntariosos pero sin marca diferenciada. Cuando



Criado en la avenida de la Constitución, estudió en el Liceo, primero, y en el Santo Ángel, después

el proyecto "coctelero" fue lo suficiente solvente llegó el salto mortal con doble puereta: hacerse cargo de un local santo y seña en la ciudad como el Varsovia, el bajo del gran edificio de Manuel del Busto, frente a la escalera 3 del paseo de San Lorenzo.

Y sin perder clase, ni clientes, ni arriesgar el patrimonio en el intento, la intención era llevar a sus días de gloria el que fuera el gran pub de los noventa. Ahora, reconvertido en bar coctelería, el Varsovia se ha ganado un nombre entre los de su categoría en España. Ya sea por su botellero

de forja de tres metros de altura de estilo Art Decó, por sus rincones mimados, por su emplazamiento de lujo ante el Cantábrico o por su equipo de profesionales que viven compartidos todos los éxitos que en los últimos años ha personalizado Borja.

Con razón tras convertirse en mejor "bartender" de España Borja Cortina declaró que el suyo era "un premio individual que pertenece a un equipo" y ha dejado escrito por las redes sociales que tras una de sus creaciones cocteleras con las que ganó el premio nacional hay un concepto tan bonito como que "yo soy porque nosotros somos". Y en ese "nosotros" incluye a todos: familia, amigos, compañeros... Es así como Borja Cortina da muestra de otra de sus especialidades, el don de gentes. Un don, que ya tenía desde bien joven, según dicen sus amigos, y que es casi mayor que sus dotes como marinador, su dominio de los sabores y su capacidad para echarle poesía a un combinado.

A todos sus seguidores en las redes sociales les ha dado las gracias por el aliento de estos días en Ciudad del Cabo y ha compartido con ellos su intención de resarcir a su mujer, Marta, y a sus hijos, Martín y Mario, el mayor aún no cumplió tres años y el pequeño no llega al año, por tantas horas volcadas en su pasión profesional, la coctelería —ya sea en competiciones, como concursante o jurado, o como participante de prestigio en eventos del sector— a costa de restar algunas a la familia.

Pero será difícil que alguien acostumbrado en los últimos tiempos a pensar en ingredientes, vasos mezcladores, sabores geniales o formatos magistrales, se quede tranquilo en su barra de bar sin apuntar mil cosas en esa libreta de notas que dice que siempre le acompaña, o sin investigar en libros o buscar inspiración para un nuevo combinado.

Habrá que ver si con el invierno y la tranquilidad no le llega, como en su día le llegó, otro momento inspirado y, pensando en los pescadores del Cantábrico crea un bebible ambientado en los oricios, las algas, las hojas de ostra, la sidra de hielo, el zumo de mandarina y quien sabe cuántas cosas más. La bruma, que también la había en esta copa, la logró con nitrógeno líquido, yodo y otros ingredientes que le dieron el "olor a bajamar". Así es el mundo de Borja Cortina. Y además está lleno de amigos.

Club La Nueva España de Gijón

Sala cultural de Cajastur Monte de Piedad (plaza del Monte de Piedad, número 2) ENTRADA LIBRE

Jueves, 10 de septiembre

20.00 horas

CHARLA

**"ASTURIAS EN LA GUÍA BAEDEKER: UN VIAJERO EUROPEO POR NUESTRA PROVINCIA A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX"**

a cargo de **Rodrigo Álvarez Brecht**

La charla, ilustrada con numerosas fotografías antiguas, usa como hilo conductor una guía de viajes editada en el año 1908 por el alemán Karl Baedeker. Asombrosas reflexiones sobre cómo veían los extranjeros a los españoles de esa época y sobre cómo era aquella Asturias, a la que se le dedica un capítulo. El gijonés Rodrigo Álvarez Brecht es geógrafo, premio "Cubera" de Investigación 2014 y autor de varias publicaciones entre las que destaca "Jardines privados en Gijón" editada por Trea. En la actualidad elabora su tesis doctoral.

Lunes, 14 de septiembre

20.00 horas

MESA REDONDA

**"HABLANDO DE CIUDADANÍA EN LA ASTURIAS POST 15-M"**

Intervienen: Eva Martínez, de la Asociación Cambalache; Rafael Velasco, abogado y Javier Cubero, historiador.

El debate —entre tres conocidos activistas sociales y con un coloquio posterior— se centra en el concepto de ciudadanía. En la actualidad del concepto clásico de ciudadanía, como participación activa en los asuntos públicos, y en su validez actual para ser una herramienta que favorezca avances democráticos en problemáticas de género y de clase. Para los ponentes un ciudadano activo debe participar, e incluso a veces retar determinadas reglas o estructuras cuando estas son generadoras de injusticia.

Director del Club: Luis Miguel Pínera clubprensa@gnn.es

81 | JUEVES 12/7/2015 LA NUEVA ESPAÑA

# La Escalerona

**Thierry Arnaud**  
PARÍS (FRANCIA)


## El plan de cada día

Es mi cuarto día en Oviedo y no puedo dejar de pasear por el casco antiguo. Hoy aprovecharé para visitar el Museo de Bellas Artes, la Catedral y la Biblioteca Municipal. Quiero aprovechar mi estancia para aprender español.

Borja Cortina, del bar gijonés Varsovia, posa con su cóctel para acompañar una hamburguesa ante su establecimiento. | ÁNGEL GONZÁLEZ



## El rey del cóctel triunfa con sorbos de bourbon, pimienta y queso

El gijonés Borja Cortina, mejor "bartender" de España, basa su éxito en "ensayar mucho"

Gijón, Luján PALACIOS  
El mejor "bartender" está en Gijón, y los cócteles más originales, también. Concretamente en el bar Varsovia, y de la mano de Borja Cortina, propietario del negocio y reciente vencedor de la sexta edición de la "World Class Competition", el certamen en el que se elige al mejor preparador de cócteles de España que le acaba de dar el pasaporte, por añadidura, al certamen internacional que se celebra a finales de agosto en Sudáfrica.

Gijonés de 38 años lleva siete preparando combinados, a base de "formación constante, mucho trabajo y mucha prueba y error hasta conocer perfectamente todos los sabores y con qué maridan bien". Un bagaje que le ha llevado a numerosas finales, y finalmente, al primer premio en el certamen más

importante de España, una guíainda a un pastel compuesto de sabores dispares.

Porque Cortina ha sabido combinar de manera magistral los ingredientes con los que ha conquistado a lo más alto del certamen. Lo ha logrado después de pasar por numerosas pruebas en las que compitió con medio millar de profesionales de toda España. El "camarero total" ha debido superar retos de velocidad, improvisación e inspiración, con una amplia carta de bebidas que le han permitido, en la fase clasificatoria, crear bebidas inspiradas en el mar, con productos como el oricio, las algas y la sidra de hielo.

Una vez en la final, tuvo que enfrentarse a una prueba de velocidad para crear seis cócteles clásicos



En la imagen de arriba, Borja Cortina añade la salsa de queso cheddar y pimienta. En el centro, agitando el cóctel y abajo preparando el envoltorio de palomitas. | ÁNGEL GONZÁLEZ



en ocho minutos, con la clave de "pautar los tiempos para mantener cada bebida en su temperatura ideal", explica.

La más compleja fue la fase de maridaje, estructurada en dos partes. El la primera tuvo que elegir un plato de entre tres menús diferentes para componer un combinado de acompañamiento. Escogió una hamburguesa clásica y decidió "meter en el cóctel el resto de ingredientes que llevaría una hamburguesa más elaborada". A saber: salsa de queso cheddar y pimienta, salsa barbacoa, sirope de cebolla pochada, Bourbon y limón. Bien agitado y con toda una historia de la América profunda y cinematográfica como envoltorio, Borja Cortina presentó su creación camuflada en una bolsa con palomitas de maíz, con sal ahumada y bacon, para tomar al modo de los años de la Ley Seca y acabar de sorprender al jurado. Lo consiguió con creces, y remató elaborando un cóctel con tequila y apio para acompañar una coxa de sardina ahumada con pisto en la segunda parte de la prueba.

Ahora tendrá que enfrentarse a otros 49 ganadores nacionales de todo el mundo, en un maratón de 10 pruebas que ya está empezando a preparar. "Es mucho trabajo, sobre todo ahora que estamos en verano, pero merece la pena", asegura. Y, además, es un gusto.

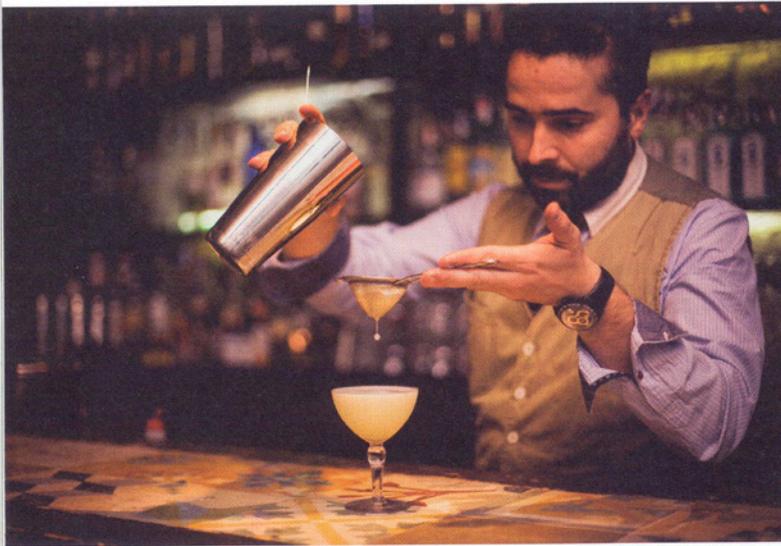
SECCIÓN **COCTELERÍA**



PATROCINADA POR  
www.pasabahce.com

**Pasabahce**  
PROFESIONAL

# Con la fuerza del Cantábrico



Borja Cortina capitanea la coctelería Varsovia de Gijón, junto con Jorge Oliva, deleitando a los clientes con las variadas propuestas 'mixológicas'. Cócteles esmerados en su preparación, que no dejan de ser viables en el local, con sencillas decoraciones

No hay duda de que la vida compartida tiene otro sabor. Al menos más redondo y completo, sí es. El contacto con los demás seres humanos ensancha el espíritu. Precisamente, el trato con el público es el 'leitmotiv' diario de **Borja Cortina**. Todo un 'bartender' como a él mismo le gusta definirse cuando le pregunto si ¿barman? o ¿bartender? "Prefiero 'bartender' porque es la persona que sirve detrás de una barra. No sólo ponemos cócteles, también servimos cafés, refrescos o aguas", responde completamente convencido Borja, durante nuestra agradable charla.

Borja lleva deleitándose con el público desde hace 18 años cuando tomó la decisión de dedicarse a la hostelería. Una pasión que le hizo, al cabo de un año, inaugurar junto a su hermano **José Antonio**, su primer local llamado **El Palacio**,

en una calle muy concurrida al lado del puerto de Gijón, a la entrada del casco antiguo, que a día de hoy sigue funcionando como bar y terraza, ya que el restaurante lo han adaptado a los tiempos que corren, y así los **hermanos Cortina** han creado **El Siete**, un espacio donde convive la cocina más informal con las copas y cócteles. "Se trata de un bar con cocina, con propuestas de tapas, para compartir. El espacio es más moderno y menos convencional; algo que está gustando mucho", comenta Borja.

Poco a poco, Borja empezó a introducirse en el mundo de la coctelería con motivo de encontrar un punto de diferenciación en su negocio. "Hice algún curso a nivel local, pero el primero importante que realicé fue con **Patxi Troitiño** hace unos 5 ó 6 años, que me abrió la mente hacia la creatividad, dándome cuenta de que la coctelería es un

mundo inagotable. Algo que nos enganchó realmente, y así fue como comenzamos a salir fuera, a realizar muchos cursos, y a relacionarnos con profesionales de otros sitios. De este modo, fuimos creciendo hasta que hace tres años decidimos abrir un local centrado en esta línea, en copas **Premium**, con una coctelería de autor, algo más atrevida. Y así nació el proyecto **Varsovia** en junio de 2011. Un espacio pensado por y para el servicio **Premium** y la coctelería", detalla Borja Cortina.

Varsovia encara a la majestuosa playa de San Lorenzo sin complejos, haciendo entender a un bravío Cantábrico que en su interior el cliente también disfruta. Y no es para menos, capitaneando la barra Borja, junto con **Jorge Oliva**, el placer está servido.

"He tocado casi todos los palos de la profesión, he trabajado en cocina y en sala pero lo que más me gusta es la barra. Aquí el contacto directo con el público es mucho más informal y, además, dependes sólo de tu trabajo. Tú eres el que elabora el cóctel delante del cliente y eso proporciona seguridad. Me siento muy a gusto detrás de la barra", afirma Cortina.

## SECCIÓN COCTELERÍA



La coctelería le fascina a Borja, además le concede una sorpresa cada día. "La coctelería es una disciplina muy amplia, a nada que rasques te das cuenta de que hay muchísimo detrás, descubres cosas comprobando que todo está relacionado siempre con la historia. De hecho, cosas que te parecen muy modernas resulta que descubres que ya se hacían hace 200 años. En fin, todo ello es muy divertido y gratificante", manifiesta.

Ante esta afirmación, obligada es mi pregunta: **¿la tradición es fundamental para crear?** "Siempre hay que mirar atrás", dice Borja sin dudar.

**¿Qué requisitos debe tener un buen cóctel?**

"Para mí un buen cóctel es aquel que cuando lo acabes, te apetezca otro"

**¿Cuáles son los cócteles que más te gusta preparar?**

"Me encanta utilizar el vaso mezclador para preparar los cócteles. Me parece algo muy elegante. Por poner un ejemplo te diré que hacemos un cóctel que no deja de ser una especie de 'Gin Fizz', llamado **'Silver Mare Fizz'**, que hacemos con una base de soda de agua de mar, en definitiva, es muy marino. Lleva un

año en la carta y prepararlo siempre es un orgullo".

**¿Cuáles son tus destilados favoritos para preparar cócteles?**

"Para preparar me encanta el 'whisky', a pesar de no ser bebedor de este destilado. Pero para mezclar, el 'whisky' es muy sorprendente. Tanto es así, que a gente que no le gusta, cuando toman un cóctel con este destilado, les llama mucho la atención. Y, a nivel personal, me gusta mucho el ron, sobre todo el añejo".

Austero es Borja en las decoraciones de sus creaciones. "No me van las decoraciones pomposas en los cócteles. Lo que me gusta es que me sorprenda una buena cristalería, que el cóctel se sirva en una bonita copa y con algo sencillo como decoración, ya sea un 'twist', una cerecita o algo como una flor. La mejor decoración es el espacio, el ambiente, la música y la compañía", menciona Cortina.

Un hombre práctico es Borja en sus preparaciones. "Me encantan todas las ramas y técnicas de la coctelería, pero principalmente las que se pueden desarrollar en el local y en el momento. Por ejemplo, el cóctel añejado en barrica o en botella es una herramienta perfecta para ofrecer

algo diferente al cliente y que facilita la labor a la hora del servicio, y encima estás ofreciendo al cliente un extra, con lo cual me encanta, estoy dando algo único, singular, y que facilita el servicio.

Yo hago cócteles que sean viables a la hora del servicio cuando hay mucha gente en el local.

En fin, todo lo que venga a mejorar nuestro servicio, a sorprender, a dar personalidad al trago, es estupendo".

Unos cócteles los de Varsovia que de seguro les seducirán. "Con nuestra carta buscamos que todo el mundo se encuentre a gusto con las propuestas. Además, nuestra labor como 'bartenders' es que quien entre por la puerta pase un rato agradable y, que cuando se vaya, quiera volver", puntualiza Cortina.

Este asturiano, nacido y criado en Gijón, le pide al futuro que su trabajo le siga motivando, manteniendo intacta su ilusión; y a nivel del sector, que el trabajo de las nuevas generaciones de 'bartenders' se vea reflejado en la lista de los 50 Mejores Bares del Mundo, para que en la misma se incluyan diversos locales españoles. "Hay gente muy preparada, locales cada vez mejores, y las cosas se están haciendo bien. Sólo nos falta creémoslo", manifiesta Borja Cortina. Haciendo un llamamiento a una unión más estrecha entre coctelería y gastronomía.

*María Concepción Escribano*

### CARNET de identidad

VARSOVIA  
C/ Cabrales, 18  
33201 Gijón  
Tel.: 984. 19 68 42



BAR BUSINESS 61





**WORLD CLASS®**  
COMPETITION

**#WorldClass2015**

**World Class Competition**, el certamen de mixología más importante a nivel mundial, promovido por **Diageo Reserve** desde 2007 y en el que España participa desde 2010, coronó a **Borja Cortina**, *Head Bartender* del **Varsovia (Gijón)**, como mejor coctelero del año. Este profesional, que se hizo con el ansiado galardón gracias a "Ticket to the american dream", una fantástica creación a base de Bulleit Bourbon, zumo de limón, sirope de cebolla, salsa barbacoa y salsa de queso cheddar y pimienta, se enfrentará a los ganadores nacionales de los más de 50 países participantes de esta edición durante la Gran Final Internacional que se celebrará en Sudáfrica en septiembre. Los otros dos triunfadores de la velada fueron Iván Talens (Cocktail&Clam) y Curro Rubio (Premier Triana), que sedujeron al jurado con "Jewel Desert" y "Ula-pita", respectivamente.

**RETOS DE VELOCIDAD Y EQUILIBRIO**

Los diecisiete finalistas españoles, que llegaban a esta prueba tras resultar vencedores de las distintas semifinales regionales celebradas a lo largo del año, se enfrentaron en dos retos. En el primero de ellos, de velocidad y equilibrio, los *bartenders* tuvieron ocho minutos para crear seis cócteles de una lista, pudiendo utilizar una amplia variedad de productos y vajillas disponibles y añadir un toque personal a la receta original. Aquí se valoró la técnica, la variedad de los cócteles elaborados y la fluidez y capacidad de organización

para servir una comanda de bebidas de forma rápida y eficiente sin sacrificar el sabor y la calidad del resultado final.

Habilidades que midieron un exigente jurado formado por algunos de los más reconocidos *bartenders*: **David Rios** (ganador mundial World Class 2013), **Giacomo Gianotti** (ganador nacional de la World Class Competition 2014), **Alberto Pizarro** (ganador nacional en 2011), **Patxi Troitiño** (Campeón de España de Coctelería en 2009 y representante de España en el Mundial de Singapur 2010) y **Máximo La Rocca** (ganador de la World Class Irlanda en 2010).

**FOOD PAIRING**

El segundo reto, **Sips & Bites**, consistió en la creación de dos cócteles originales para maridar con una selección de platos de alta cocina. Una oportunidad para mostrar su creatividad, su dominio de los sabores y su versatilidad a la hora de combinar cócteles con una comida que tuvo como protagonistas a las marcas **Don Julio**, **Bulleit** y **Grand Marnier**. El jurado fue un invitado de excepción: el cocinero **Javier Estévez**, destacado participante de la primera edición española de Top Chef. También estuvo presente en el evento **Antonio Arrabal**, segundo clasificado en la primera edición de Top Chef, que elaboró dulces para que los asistentes pudieran maridarlos con diferentes cócteles.

190



## TICKET TO THE AMERICAN DREAM

6 cl de Bulleit Bourbon  
3 cl de zumo de limón  
2 cl de sirope de cebolla  
1 tsp de salsa de queso Cheddar y pimienta  
0,5 tsp de salsa barbacoa.

Bartender: Borja Cortina

Local: Varsovia Bar

Dirección: Calle Cabrales, 18, Gijón (Asturias)

—  —  
**WORLD CLASS**®  
COMPETITION

191



**ROCK tails**

*Ketel Mare Nostrum*

Inspirado en el mediterráneo como fuente de intercambio comercial y cultural entre Europa, Asia y África. Está íntegramente elaborado con ingredientes tradicionales de países mediterráneos y elaborado de una manera muy atípica, en una cafetera, ya que el mediterráneo también es modernidad.

*Borja Cortina*  
El Barman creador

*Varsovia*  
Spirits

*Ingredientes*

- 6cl de vodka Ketel One
- 1,5cl de Metaxá 7 o en su defecto un buen brandy
- 1cl de Galliano vainilla
- 1,5cl de sirope de cereza
- 1 cucharadita de te moruno (te verde y hierbabuena)
- 12 bolitas de pimienta variada (blanca, negra, verde y rosa)
- 2 trocitos de piel de naranja.

*Preparación*

Utilizar una cafetera que tenga un buen filtro y servir los ingredientes líquidos en la parte en la que pondríamos el agua y los ingredientes sólidos en la parte en la que pondríamos el café. Poner al fuego hasta que el "agua" suba a la otra parte de la cafetera, y se mezcle con todos nuestros ingredientes.

Enfriar y servir en taza de té decorando con una guinda roja.

Fotografía Cortesia: [www.varsoviagijon.com](http://www.varsoviagijon.com)

# LOUNGE



## UNA SEMANA, 1.044 CÓCTELES

VIAJAMOS HASTA CIUDAD DEL CABO PARA VIVIR EL DÍA A DÍA DE LOS 54 PARTICIPANTES DE **DIAGEO WORLD CLASS**, LA MAYOR COMPETICIÓN DE MIXÓLOGOS DEL MUNDO.

TEXTO FRANÇOIS MONTI

**C**uatro días, 15 jurados, 54 bármans de otros tantos países, 6 pruebas y 1044 cócteles. Son solo algunos datos cuantificables de la final mundial de Diageo World Class, la mayor competición mixológica del planeta. Tuvo lugar el mes pasado en Ciudad del Cabo, Sudáfrica. Para entender cómo se vive

desde dentro, seguimos los pasos del campeón español, Borja Cortina.

### Lunes, 31 de agosto

Ya hace tres días que los finalistas están en Sudáfrica. Han pasado tiempo en Johannesburgo para el *team building*. Llegan a Ciudad del Cabo al final de la mañana. A veces, la World Class se ve

160 TAPAS Octubre 2015

## A BORJA CORTINA NO SOLO LE TOCA SALIR EL PRIMERO, SINO CON UNA PRUEBA JUZGADA POR SALVATORE CALABRESE, EL MÁS TEMIDO POR SU ENFADOS

como un evento en el que bartenders jóvenes y ambiciosos intentan hacerse famosos. No es cierto. No siempre, al menos. Entre todos ellos, Borja destaca: ronda los 40 años y es dueño de su local, el Varsovia de Gijón. Lleva seis maletas, una para cada prueba, más la ropa (del sobrepeso, mejor no hablar). Comproueba que no se ha roto nada durante el viaje. Jorge Oliva, su socio, le espera en el lobby. Viene por su cuenta para echarle una mano. Todos concuerdan: resulta imposible triunfar o tan siquiera hacerlo bien sin apoyo.

Tres horas después, las miradas ya son más tensas. Estamos en un espacio con vistas a la bahía. A Borja le ha tocado no solo salir el primero, sino con una prueba juzgada por Salvatore Calabrese, el más temido por sus enfados. Consiste en jugar, a través de dos recetas, con los contrastes entre el día y

la noche (ambiente, sabores, colores). El primer trago, a base de Tanqueray, piña y champagne, es ligero, muy sencillo, "para momentos en familia". El segundo, más ambicioso, lleva tequila Don Julio Reposado y café *cold brew*. Se ve a Borja a gusto, incluso con el idioma. La única molestia proviene de su manga derecha, que no deja de bajarse. Para competir no puedes inaugurar herramientas... ni ponerte ropa nueva. Según Calabrese, "para pasar primero no ha estado mal". Alivio.

Después de una temprana fiesta de bienvenida, a la cama. O no: Borja ensaya las pruebas del segundo día. No se acuesta hasta las tres y pico, para levantarse sobre las siete. El pan de cada día en la World Class.

### Martes, 1 de septiembre

Por la mañana, a Borja le toca 'Against the Clock': diez cócteles clásicos impecables y en diez minutos ante seis de los más grandes nombres de la profesión. Acaba de pasar el competidor belga. Lo borda, con sus dotes de anfitrión y las versiones que hace de algunas recetas. Borja, por su lado, apuesta por recetas fieles, perfección técnica y camisa conocida. El trabajo es limpio, certero. Incluso la decoración de los cócteles es más cuidada que de costumbre en esta prueba. Termina a tiempo, pero se queja de las botellas para los productos que no son de Diageo. Quizá, dice, "hubiese tenido que llevar mis propias botellas, como han hecho otros". 'Around the World' lo espera por la tarde. Una historia circula: a Alfonso del Portillo, el representante (español)



#### THE FISHERMAN, por Borja Cortina

60 ml de Talisker Storm  
15 ml de zumo de mandarina  
15 ml de sidra de hielo, 1/2 cucharadita de caviar de erizo de mar seco, 1 trozo de alga codium. Remover con hielo en vaso mezclador, servir en copa cóctel, decorar con 2 hojas de ostras y poner en una campana de cristal llena de niebla de mar.



#### GOLDEN CHRONICLE, por Michito Kaneko

45 ml de Johnnie Walker Gold con madera de ciprés, 30 ml de zumo de manzana, 10 ml de sirope de arce, 2 spray de agua de mar, 1 spray de agua de canela, 1/2 cucharadita de mantequilla, clara de huevo. Agitar todo en coctelera, servir en una taza de té con pie, pulverizar con spray de agua de mar y decorar con 5 gotas de biteres caseros.



Michito Kaneko, el vencedor, con los ganadores en otras ediciones de Diageo World Class.

# LOUNGE

## CUANDO SPIKE MARCHANT ANUNCIA LOS SEIS PAÍSES FINALISTAS, OTROS 48 SE QUEDAN FUERA, INCLUIDOS FAVORITOS COMO HOLANDA Y RUSIA

de la India, le han puesto por error una botella de Tanqueray llena de agua. El juez Peter Dorelli se ha dado cuenta a tiempo. Nada parecido para Borja, aunque la cosa empieza mal: olvida un ingrediente en el hotel. Eso le genera algo de estrés, pero, al final, gracias a Jorge, llega a tiempo. Ante Dorelli y David Ríos, el único español poseedor del título mundial, Borja propone un viaje de Sudáfrica a Asturias. Primero, mezcla Singleton con vinos locales y cordial de rooibos. Luego presenta The Fisherman, oda al mar que ve desde su barra en Gijón. Coloca el cóctel en una campana llena de humo. Para beber hay que levantarla con una cuerda gruesa empapada porque "lo que el mar te da tiene un precio; por lo menos hay que mojarse". El olor a Cantábrico invade el espacio. La puesta en escena es soberbia. Dorelli parece muy intrigado.

### Miércoles, 2 de septiembre

El ambiente es aún más serio que otros días. Todos saben que las dos pruebas

del día son las más importantes. Esta noche anuncian los seis que competirán por el título mundial. Borja empieza con lo más difícil: un maridaje entre dos platos de la desconocida gastronomía local y dos tragos creados en el momento. Opta por el carpaccio de kudu y hamburguesa de avestruz. Viene bien preparado. En España le echó una mano Carlos Moreno, de StreetXO. Y el día anterior le llamó Diego Cabrera para que hablase con Paco Roncero, con quien ideó Domo. Problema: solo descubre los ingredientes para los cócteles después de elegir los platos. Y las opciones son limitadas... Decide apostar por recetas sencillas: por ejemplo, el carpaccio va con una salsa de parmesano y, para limpiar el paladar, propone un trago a base de vodka Ketel One, frutas rojas y jengibre. Sale satisfecho.

Por la tarde toca 'Retro, Disco, Future'. Borja ofrece puro teatro. Empieza en Cuba con un Bulleit Old Fashioned con hierbabuena. Luego, viste su traje de luces (bola de discoteca incluida) para un twist de Cosmopolitan con yuzu. Borja ve el futuro, cómo no, centrado en el mar, y propone un fizz de Tanqueray Ten con soda de agua de mar. El público parece encantado. Él, menos: se ha olvidado algunos elementos de su puesta en escena.

Dos horas después, Spike Marchant, Global Brand Ambassador de Diageo, anuncia los seis países finalistas: Japón, Grecia, Israel, Gran Bretaña, República Checa y Australia. Cuarenta y ocho se quedan fuera, incluso favoritos como Holanda o Rusia. Borja está decepcionado, pero no se lo toma demasiado mal. Al contrario que mixólogos con menos tablas, no se juega su futuro.

### Jueves, 3 de septiembre

Un día raro. Todos están recuperándose, menos seis. "No habrán pegado ojo", me asegura David Ríos. Para ganar tienen que montar un bar pop-up. Una locura. Un sondeo rápido pone al israelí Ariel Leizgold como favorito. Su barba teñida y trajes retro a medida llaman la atención, pero es su creatividad



El representante español, Borja Cortina.

162 TAPAS Octubre 2015



## LOS MÁS ATENTOS SE HABÍAN QUEDADO IMPRESIONADOS CON LAS TÉCNICAS DEL JAPONÉS MICHITO KANEKO, EL INESPERADO VENCEDOR

lo que conviene. No veo a Borja hasta las seis de la tarde. Jornada de descanso total y, aun así, se le ve agotado.

Sobre las diez descubrimos por fin las seis barras. El australiano te invita a una copa que parece, huele y sabe a champán... pero no lo es. Michito Kaneko, el candidato japonés, busca inspiración en su nombre (quiere decir 'el hombre en el camino') para crear un bar alrededor del emblemático *Keep Walking* de Johnnie Walker. El israelí, por su parte, ha elaborado un fascinante y encantador jardín secreto. No lo

ponen nada fácil. El jurado dispone de 24 horas para decidirse.

### **Viernes, 4 de septiembre**

Por la noche, todos los invitados, vestidos de gala, llegan al ayuntamiento de Ciudad del Cabo, donde Nelson Mandela hizo su primer discurso al salir de la cárcel. Esto no tiene la misma trascendencia, salvo quizás para seis personas. Y al final es Michito Kaneko quien se alza con el premio. Discreto, no habla inglés y ha realizado todas las pruebas con traductor. Quizá por eso

no figuraba entre los favoritos. Los que sí estaban atentos se habían quedado impresionados por las presentaciones y técnicas de este barman de Nara, una ciudad cerca de Kioto. Para Diageo es ya el mejor del mundo. Y esta noche baila hasta la madrugada con Borja y sus otros 52 colegas. No parecen cansados aunque hayan dormido 20 horas en cinco días. Lo hacen parecer fácil porque esa es parte de su juego, del juego del bartender; pero no lo duden: esta fue su semana más complicada (*world-class.es*). 🍸

163 TAPAS Octubre 2015

Robb Report para Diageo

## MEZCLADO Y AGITADO

Tres de los mejores *bartenders* del momento nos desvelan las recetas de los cócteles de esta temporada. Originales creaciones que toman como base los mejores destilados.

**U**nos los llaman *cocteleros*, otros *bartenders*, y hay incluso quien se refiere a ellos como *mixólogos*. En lo que todo el mundo está de acuerdo, sin embargo, es que son los nuevos gurús del panorama gastronómico, que con sus ingeniosas creaciones –sin olvidar el dominio de los clásicos– han conseguido que nos enfrentemos de otra forma distinta, y desconocida hasta hace bien poco para muchos, al mundo de los destilados. Nos referimos a profesionales de la talla de **David Ríos** y **Charles Joly**, ganadores de World Class 2013 y 2014, respectivamente, o de **Borja Cortina**, vencedor nacional de World Class España 2015. A estos tres reyes de (detrás de) la barra les hemos juntado

en estas páginas para que nos desvelen las recetas de algunos de los cócteles que van a triunfar esta temporada. Y al igual que el refrán afirma que “cada maestrillo tiene su librillo”, cada uno de ellos tiene una bebida fetiche que es la base –y la clave– de sus exitosas mezclas. De este modo, Borja Cortina opta por el magnífico whisky **Johnnie Walker Gold** para su cóctel *Castway, el naufrago*; a Charles Joly le gusta especialmente la elegancia del vodka **Ketel One**, con el que crea su *Mudnight Mary #3*, y, por último, Borja Cortina prefiere los matices del tequila **Don Julio Reposado** para su *African Mex*. Te contamos cómo prepararlos, aunque que te queden igual de bien que a ellos sólo depende ti (y de las horas de práctica que le echas).

84 ROBB REPORT

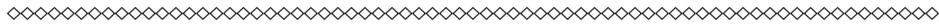


**BORJA CORTINA**

**CASTAWAY,  
EL NÁUFRAGO:**

- 5 cl Johnnie Walker Gold
- 1,5 cl de *shrub* de alga 'dulce'

ROBB REPORT 85



**ALGUNAS COSAS  
QUE HAN DICHO EN  
DIFERENTES MEDIOS  
ON-LINE**



ENTREVISTA Candidato español a mejor 'bartender' del mundo

# Borja Cortina: 'La barra es una terapia, un púlpito para desahogarnos'

- Este barman y empresario asturiano tiene 38 años, está casado y con dos hijos
- Acude al certamen con 'Varsovia Bar' sin pretensiones: 'Para crecer como profesional'



Borja Cortina, propietario del Varsovia Bar, representa a España en la World Class. EM

# LIFESTYLE

GENTE MODA BELLEZA TENDENCIAS GASTRONOMÍA

## BORJA CORTINA, EL MEJOR BARTENDER DE ESPAÑA

L. P.

Compartir 0

Twitter 0

Enviar

Imprimir

### NOTICIAS RELACIONADAS

02/11/2015 VÍCTOR SOBEJANO: «LA VERDADERA COCINA RESIDE EN LAS MANOS DE MADRES Y ABUELAS»

30/10/2015 PALENCIA HOMENAJEA AL QUESO

26/10/2015 MARQUÉS DE GRIÑÓN «FAMILY ESTATES»

25/10/2015 ORIGEN CLANDESTINO: IDENTIDAD GARANTIZADA, ICONO A LA VISTA

24/10/2015 SORIA PROFUNDIZA EN SU SELLO NACIONAL EN EL MUNDO MICOLÓGICO



Borja Cortina del Pub Varsovia

Diecisiete de los mejores bartenders del país compitieron por obtener el título de Mejor Bartender de España 2015 por la World Class Competition, el certamen de mixología más importante del mundo. El ganador fue Borja Cortina del Pub Varsovia de Gijón.

## Borja Cortina, mejor bartender del año en los Xtrends Awards

Los pasados días 28 y 29 de septiembre Madrid acogía la primera edición del Mixology (X) Trends, uno de los mayores acontecimientos sobre mixología que se haya celebrado en España y que reunió a profesionales del sector con el objetivo de debatir y educarse sobre el interesante mundo de la coctelería y destilados.

DIARIODEGASTRONOMIA.COM 02/10/2015



Borja Cortina, premio mejor bartender Xtrends Awards

El broche final de este congreso, que mostró a los profesionales del sector las últimas tendencias internacionales en coctelería, lo pusieron los Xtrends Awards, unos galardones que reconocen y premian a las personas, empresas o entidades que más han fomentado la cultura, difusión e innovación de la industria durante el 2014.

Borja Cortina, campeón **World Class** 2015, recibió el premio en la categoría Bartender del Año en España. "Son premios muy especiales porque te lo da la industria, al final es un reconocimiento de los compañeros y hace que te sientas doblemente orgullo", explicaba Borja Cortina tras recoger el premio, añadiendo que "no sé si alguien se acostumbra a recibir premios, pero yo no. No contaba con ello, además me media con dos pesos pesados, con Patxi Troitiño, que es mi maestro; el primer bartender que me dio un curso de creatividad; y con Ramón Parra".

Otros de los premiados de la noche fueron: Ramón Parra, nuevo Brand Ambassador de HAIG, en la categoría de Director de Coctelería del Año y Cardhu, que pertenece al Portfolio Reserve de World Class, fue el ganador en la categoría Marca de Espirituoso con mejor rendimiento en el Año en Hostelería.

### Los cócteles del congreso

Antes de la ceremonia de entrega, el espacio pop-up bar de World Class reunió a los tres mejores bartenders de World Class. David Ríos y Charles Joly, ganadores de World Class 2013 y 2014 respectivamente, y Borja Cortina, quienes habían diseñado la una carta de cócteles que se sirvieron a lo largo de los dos días del congreso. Cócteles inspirados en líneas clásicas como el **Eternal Spring** de Borja Cortina, o el **Remember the year**, un cóctel con una base de Tanqueray N° Ten de David Ríos, y otros de líneas más innovadoras como el **Mudnigth mary #3** de Charles Joly o el **Castaway, el Naufrago** de Borja Cortina.



Fórmate con los mejores profesion  
*Seminarios y Máster Class*

Con visitas a restaurante  
y excursiones gastronómi



# BON VIVEUR

Bon Viveur > The Foodies' Review > Borja Cortina, un 'foodie' detrás de la barra de un bar

- PORTADA
- NOTICIAS
- RESTAURANTES
- LIFESTYLE
- LA BODEGA
- LA DESPENSA
- BLOGS

## the FOODIES' REVIEW

### Borja Cortina, un 'foodie' detrás de la barra de un bar

Al mando de una de las barras más míticas de la noche gijonesa y española, la del histórico Varsovia, Borja Cortina descubre para The Foodies' Review su faceta más 'foodie', aquella más cercana a los fogones.

Por Toni Castillo, 14 de abril de 2015



El barman **Borja Cortina** empezó en lo suyo desde abajo, como suelen empezar los más grandes. Su primer trabajo en el mundo de la hostelería fue en el Café Caracol de su natal Gijón, un local propiedad de un amigo de su familia que lo apadrinó para enseñarle el oficio. Unos cafés especiales por aquí, uno combinados por allá y algún que otro Gin Fizz fueron el día a día en la calle Marqués de Casa Valdés donde se ubicaba el establecimiento. El primer gran salto vino con la apertura de El Palacio en el casco antiguo de la ciudad asturiana por parte de su familia, un bar de vinos, raciones y alguna copa durante el fin de semana que lo llevarían a trabajar en todos los puestos posibles, pasando por camarero e incluso cocinero del restaurante que posteriormente abrirían. Así que curtido en el oficio y con la idea clara de que lo suyo tenía que ver con cucharas trenzadas, vasos mezcladores y cocteleras, tras abrir justo al otro lado de la plaza del Marqués donde se situaba El Palacio un local especializado en cervezas e inaugurar en

#### Sobre el blog

Descubre en el Blog de la redacción Bon Viveur la selección de nuestros "foodies" favoritos.

@bonviveurspain

RT @Casa\_Gerardo: La Rioja y Asturias siempre hermanadas <https://t.co/Lr42zBAA0E>



## BON VIVEUR

SOCIAL

Buscar

- LO MÁS LEIDO
- LO MÁS RECIENTE
- LO MÁS COMENTADO

- 1 Restaurante Arriba, un espectáculo apto para todos los públicos
- 2 La historia del tenedor, curiosidades y tipologías

+ <http://www.bonviveur.es/the-foodies-review/borja-cortina-un-foodie-detras-de-la-barra-de-un-bar>

[Inicio](#) / [Ponencias](#) / [Diageo Reserve, David Rios, Charles Joly y Borja Cortina](#)



## Diageo Reserve, David Rios, Charles Joly y Borja Cortina

[Entrada Libre, no es necesario el registro, es gratis.](#)

**Ponencia:**  
World class 2016

**Fecha:** 28 Septiembre 2015

**Horario:** De 17:30 a 20:00

**Lugar:** Sala Auditorio

**Sin stock**

Categoría: [Ponencias](#).

**Descripción** | [Event Details](#) | [Comentarios \(0\)](#)

**Borja Cortina:** Con 19 años de trayectoria, es uno de los referentes indiscutibles de la escena coctelera española. Autodidacta de inicio, goza de una nutrida formación motivo por el cual se convirtió en uno de los empresarios más fructíferos del sector por su excelente gestión al frente de: Varsovia, bar que regenta desde hace 4 años y que es ya un lugar de culto y peregrinación para todos los amantes de esta profesión. Embajador de Schweppes y flamante ganador español de la Diageo World Class Competition 2015, representará a España en la gran final mundial de Sudáfrica.

+ <http://www.bonviveur.es/the-foodies-review/borja-cortina-un-foodie-detras-de-la-barra-de-un-bar>

## Borja Cortina, ganador nacional de World Class Competition 2015

Representará a nuestro país en la gran final mundial de Ciudad del Cabo.



¿Quieres un buen cóctel? Vete a Gijón.

© D.R.

**Etiquetas:** Coctelería Comer y beber Mixología

23  
JUNIO  
2015  
12:40h

REDACCIÓN

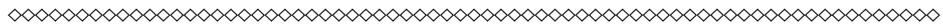
138

Compartir

El Teatro Goya de Madrid acogió la final nacional de **World Class Competition**, el certamen de mixología más prestigioso del mundo. 17 finalistas españoles compitieron por el título del mejor bartender de España 2015, que finalmente consiguió **Borja Cortina**, del pub Varsovia en

### Relacionados

- ◆ Alberto Pizarro, Hombre GQ de la Semana
- ◆ La coctelería vuelve a los clásicos martinis
- ◆ Existen alternativas, pero David Rios se queda con el gin-tonic



**FACEBOOK.com/borja.cortinariestra/**

**INSTAGRAM.com/varsoviagijon/**

**LINKEDIN.com/pub/borja-cortina/75/257/8b0**



**borjacortina@hotmail.com**

**+00 34 679 480 900**

