

Valentín Monedero Fuster (Tino)

**Asesor de la Junta Directiva del Club del Barman
Nacido el 14 Septiembre del 1928**

Esta es la historia de uno de los personajes que ha marcado mucho el carácter y la trayectoria del Club del Barman durante los últimos años.

El señor Valentín comienza su andadura dentro del mundo de la hostelería (si se entiende como hostelería el hecho de empezar de marmitón) bastante joven a los 17 años, en un barco. Al poco tiempo, se le ofreció la posibilidad de hacer de camarero de los subalternos del Barco, que aunque no era la mejor opción, sí era un ascenso. En aquellos momentos todo dentro de hostelería eran categorías, existía el camarero de tercera, segunda y primera.

Debido a su buen trabajo y buena relación con los compañeros enseguida destacó y se le ofreció después de medio año servir a los oficiales, el trabajo era un poco más complicado, pero era una vida más tranquila. En este puesto estuvo alrededor de 11 años, y sobre el año 57 fue cuando abandonó la experiencia en los barcos.

Era una situación complicada, ya que al haber embarcado a los 17 años, no disponía de muchos contactos en Barcelona para trabajar, lo que propició que durante el siguiente año y medio se dedicara a todo lo que le fue saliendo, incluido hacer de suplente de sereno.

Es más o menos a finales del año 58 y principios del 59 cuando toma una decisión y viendo que en Barcelona no tenía muchas posibilidades debido a sus pocos contactos, deja a su familia en casa y con una pequeña cantidad de dinero hace como muchos hicieron en aquella época, ir a Alemania a buscar fortuna.

La verdad es que la suerte fue un poco agri dulce con él, debido a que tuvo mucha suerte y empezó a trabajar enseguida en un hotel de Stuttgart, en cambio no le sonrió tanto cuando el puesto que le ofrecieron de nuevo fue el de marmitón en la cocina. Este trabajo implicaba dos cuestiones negativas, una que no estaba pudiendo aprender el idioma, y la segunda que profesionalmente no estaba aprendiendo nada.

En sus paseos en los ratos libres, entabló amistad con una camarera italiana de una gastette (Bar-Restaurante típico de Alemania) cercana, y comentándole la situación, ella se ofrece a buscarle un trabajo en Hostelería si él se comprometía a aprender alemán, y para ello le consigue trabajo en una fábrica de calefacciones, que pagaban bien y además podría aprender el idioma más rápidamente. Así lo hizo y estuvo trabajando allí hasta que dominó un poco el idioma, momento en que consiguió que le dieran trabajo en una gastette bastante más importante que la anterior. Estuvo 15 días sirviendo mesas y al finalizar la prueba el dueño le comentó que para las mesas no servía pero que creía que en la barra haría un buen trabajo, y así fue como empezó a trabajar detrás de una barra y se mantuvo allí 5 años.

Es a finales del año 1963, cuando vuelve a Barcelona de vacaciones unos días y es entonces cuando conocerá a quien le cambió el rumbo de su vida : Miquel Boadas.

El Sr. Valentín supo durante esos días que estuvo en Barcelona que un amigo suyo de la infancia que había vivido siempre delante de su casa se había casado y decidió ir a visitarlo para felicitarle, al estar hablando con él y contarle sus peripecias por Alemania, enseguida Josep Lluís (su amigo) le comentó que porque no se volvía a Barcelona, enseguida le dijo que encantado, pero que aquí no tenía

trabajo. Josep Lluís le dijo que no se preocupara que le iba a presentar a alguien que le podía ayudar, (ya que con su boda se convirtió en el futuro propietario de la Coctelería Boadas).

Y así fue, un día le presentó al Sr. Miquel Boadas:

-Miquel aquí tienes a un amigo mío que aunque no sabe de coctelería le gustaría poder trabajar aquí.

-Miquel le mira y le pregunta, ¿tu quieres aprender?

-Sí por supuesto.

-Pero seguro, ¿tu quieres aprender ?

- Sí de verdad.

-Entonces ya puedes empezar mañana.

Y así fue como inició su carrera dentro de la coctelería, antes de empezar tuvo que marchar a Alemania para dejar lo que tenía allí y el 1 de febrero empezó a trabajar en la coctelería Boadas. Nada más llegar Miquel Boadas le puso uniforme y lo puso detrás de la barra diciéndole estas palabras: “Mira y aprende, no quiero que toques nada, solo mira y aprende”, esta situación duró alrededor de tres meses en los que no tocó ningún vaso solo miraba y aprendía todo lo que Miquel Boadas hacía.

Un día llegó uno de los clientes habituales y le pidió a Miquel que hoy le hiciera algo especial que estaba contento y Miquel dirigiéndose al Sr Valentín le dijo, Tino prepárale una bebida a este señor. Por supuesto, Tino enseguida se puso manos a la obra y durante el tiempo en que estaba preparando la bebida Miquel se hallaba a su lado con una mano suya apoyada en el hombro demostrando su apoyo en lo que estaba haciendo. Al acabar el cliente lo probó y comentó que estaba muy bueno, y fue entonces cuando Miquel Boadas le comunicó “Tino, ya esta, la barra es tuya, trabaja y continua aprendiendo, pero la barra ya es tuya.”

Según su parecer casi todo lo que sabe de coctelería se lo debe al Sr Boadas, ya que junto a él estuvo cinco años trabajando y aprendiendo. Llegó un momento en que decidió dejar Boadas, en parte por desear un cambio de aires y en parte por conseguir ganar más dinero, cuestión que nunca se atrevió a plantear debido a que todo se lo debía a ellos y no les podía exigir más.

Su siguiente paso fue a una sala de fiestas de la calle Estivill como director en la cual estuvo un año hasta que el amo en aquellos momentos de la disco Pacha lo vino a buscar para ir de director de su local en Sitges, lugar donde estuvo trabajando un par de años. El volumen de la música y la sensación de no poder estar detrás de una barra le decidieron a dejarlo y se fue a trabajar al Croixart, un bar muy bonito que se hallaba en la calle Muntaner y en el que estuvo un año.

El último lugar en el que trabajó como barman no podía ser otro que en el mismo de sus inicios, Boadas, allí estuvo sus últimos tres años detrás de una barra, y que tuvo que dejar por una pequeña y molesta alergia. Entonces contaba con 40 años, y aunque era más difícil trabajar, un amigo suyo le ayudó a empezar en la Banca March, un lugar más tranquilo y por lo tanto mejor para su salud.

A pesar de haber dejado el mundo de la coctelería como trabajador, nunca ha dejado de estar vinculado a ella a través del Club del Barman, ya que era siempre uno de los voluntarios para organizar los stands que para aquel entonces se montaban en Expohotel, Alimentaria, etc...

Desde hace unos años, es impensable organizar algún concurso por parte del Club sin que su figura este presente, ya que es la persona que mejor conoce las normas que rigen los concursos, los estatutos del Club, etc...

Sus participaciones en los concursos se remontan al primer concurso organizado en Barcelona en el año 1966, en el Hotel Manila y que reunió a todos los grandes de la época, como pueden ser Gotarda, Villalante, Ramos, Santana, etc...

Cual es su cóctel favorito?

El Negroni, para mi el mejor cóctel aperitivo que existe y que yo solía tomar. En vaso Old Fashioned, Ginebra, Campari y Vermouth rojo a partes iguales, aunque yo siempre opté por poner un poco menos de Campari y algo mas de vermouth.

La decoración en mi época no era muy importante, pero en algún caso un poco de naranja



Fotografía de Tino trabajando

Cuestionario

Cual es para usted la época dorada de la cocteleria?

-La que yo viví fue muy buena, pero no diría una época dorada, lo que sucede es que a través de los

tiempos la forma de beber ha cambiado mucho, ya que en aquellos momentos lo que mas se trabajaba era el trago corto, bebidas mas fuertes.

También sucedía que casi todo el mundo que tenia cierta importancia en la ciudad, acudía a los locales de cocteleria, pero en cambio podía estar la persona mas sencilla tomando algo al lado de un marques, u otro personaje importante de la ciudad.

Que recuerdas sobre los concursos de cocteleria?

-En especial recuerdo el primero que se hizo en Barcelona en el año 1966, en el hotel Manila, actualmente Le Meridien, y que participaron los grandes barmans del momento, como Gotarda, Villalante, Ramos, Santana, y otros.

También me gustaría comentar que respecto a los concursos, veo cosas de las que no estoy muy de acuerdo, y es el tema de los jurados, ya que son personas escogidas por sus conocimientos de hosteleria o cocteleria, pero que en cambio no destacan por sus conocimientos de las reglas que rigen las bases del concurso, y ello implica que las votaciones no sean bajo los mismos parámetros, ya que cada cual se basa en su forma de trabajar. Yo aconsejaría que existieran personas expertas en las bases de los concursos en cada asociación y que esa persona fuera la encargada de ejercer como jurado. También pienso que se deberían hacer más concursos, pero que es muy difícil llevarlos a buen término, sino recibimos el apoyo de las casas comerciales, las cuales en estos momentos no nos están apoyando demasiado, y creo que nos lo deben, puesto que somos los embajadores de sus bebidas en nuestras barras.

Por ultimo....Un consejo para los que empiezan

Que no se puede empezar una profesión si no se la quiere. Se tiene que preparar para aprender y nunca dejar de hacerlo, ser muy humilde sobretodo con uno mismo, y tener en cuenta que servimos a personas que confían en nosotros y que bajo ningún concepto debemos defraudar a nuestros clientes.