



MARISSA CORDOSO

BARMAN. DIEGO CABRERA NO TOP3 DA PENÍNSULA IBÉRICA

ELE NÃO DEIXA NINGUÉM EMBEBEDAR-SE

Uma vez, com dois *vodkas*, deixou Morgan Freeman KO. Hoje não o faria. Veio a Portugal ensinar os colegas. Por **Tânia Pereirinha**

Um dia, tinha uns 18 anos, foi sair à noite com um amigo, para uma discoteca de La Plata, cidade a cerca de uma hora de Buenos Aires, na Argentina, de onde é natural. Berberam uns copos. Ele não, mas o amigo ficou "muito bêbedo". Eram umas 5h da madrugada quando um segurança, aparentemente preocupado com a saúde do rapaz, encaminhou o par em direcção à enfermaria. Ainda Diego Cabrera versão pós-adolescente não tinha fechado a boca de espanto – "Esta discoteca é incrível!! Preocupam-se mesmo com os clientes!" – e já sentia na testa o ar fresco da rua, para onde tinham habilmente sido encaminhados, via saída de emergência. "Ele estava intoxicado e meteram-nos na rua. Quem serve bebidas alcoólicas tem de perceber que, apesar de não ser químico nem médico, é um prescritor de uma droga. E, por isso, tem de conhecer o que está a dar às pessoas e tem de saber de que forma o deve fazer", explica à **SÁBADO** Diego Cabrera versão melhor barman de Espanha, 18 anos depois.

Está em Portugal, a convite da Schweppes, uma das marcas de que é embaixador (a Tanqueray, de gin, é outra), para ensinar os colegas a servir, não a tomar, bebidas de forma responsável. Ele que, na altura em que trabalhava no bar do luxuoso Ritz Carlton da capital espanhola, chegou a deixar o actor Morgan Freeman a dormir a meio de um jantar com apenas dois copos de *vodka* (duplos, vá), percebe que à primeira a mensagem não passe: "Quando comecei, há 16 anos, também trabalhei em sítios onde o patrão mandava servir, porque o importante era facturar: 'Dá-lhe, dá-lhe, que amanhã não sabemos se vendemos!'".

Hoje, que tem dois bares em Madrid (o Domo e o Taüer) e é consultor de *cocktails* de uma cadeia internacional de hotéis (no NH da Avenida da Liberdade, em Lisboa, é possível experimentar as criações do argentino), não serve *shots* a ninguém e, se vir que ao balcão tem um cliente de olhos vermelhos, pupilas dilatadas e discurso entarazelado, recusa servir-lhe mais ál-



cool. "Já me atiraram copos à cara por isso, perguntam-me quem raio acho que sou para decidir se podem ou não beber, mas eu não cedo. E se alguém me diz que teve um mau dia e que precisa de qualquer coisa forte, para se embebedar, a minha resposta é sempre a mesma: "Este não é o seu bar".

Nas apresentações que faz, para além de explicar esta experiência aos colegas de profissão – numa toada estilo "podes sempre dizer não" –, dá-lhes ferramentas para conhecerem melhor a "droga" que preparam e técnicas para minimizar os seus efeitos nocivos.

As misturas são fatais

Há mínimos olímpicos: não deixar que bebidas, fermentadas ou destiladas, caiam em estômagos vazios: ter sempre *snacks* ao balcão. Outra estratégia é ir servindo copos de água aromatizada, com limão, hortelã ou pepino, entre bebidas. "As pessoas ficam maravilhadas, acham fino e que é para limpar o palato mas não, é apenas uma medida preventiva, serve para ir hidratando o corpo. O álcool inibe o funcionamento da glândula responsável pela retenção de líquidos", explica o barman. Que continua a prelecção quase científica enumerando diferentes estádios de alcoolemia e seus sinais (o quarto e



O argentino, de 36 anos, é embaixador de marcas como Schweppes e Tanqueray

"JÁ ME ATIRARAM COPOS À CARA, PERGUNTAM-ME QUEM SOU EU PARA DECIDIR SE PODEM OU NÃO BEBER"



2011 Eleição

Considerado o melhor barman de Espanha há 4 anos, Diego Cabrera integra agora o Top 3 da Península Ibérica

Faça isto em casa

O argentino deu à SÁBADO uma das suas receitas

Sprenger Tónico

Num **copo alto e largo** junte:

- 5 cl de *gin* Tanqueray ten
- 2 cl de elixir de cardomomo e gengibre
- 4 cl de sumo de limão
- 4 cl de xarope de açúcar
- Encha o resto do copo com Ginger Ale Schweppes

No fim, polvilhe com canela e decore com uma tira de pepino



último será o pré-coma alcoólico); alimentos para a ressaca (é de apostar em tudo o que contenha vitamina B12, como peixe, carne, ovos e laticínios); e diferenças entre os vários tipos de álcool.

Não mistura *whisky* com *vodka* ou *gin* e quando começa na cerveja não passa depois para o vinho porque sabe que as misturas são fatais, certo? De acordo com Diego Cabrera, nada mais errado: "Para o corpo é indiferente, álcool é álcool. Tanto faz se é *gin* ou *whisky*, se é Beefeater ou Tanqueray, não vai deixar ninguém embriagado mais rapidamente." A única diferença, explica, recordando uma aguardente de medronho caseira que lhe

deram a provar algures no Algarve ("la morrendo!"), está na qualidade do álcool. E é essa que determina se vai ou não ter uma ressaca monstruosa no dia seguinte.

Há o C2H5OH e o CH3OH. O primeiro é o famoso álcool etílico, o etanol; o segundo, o metanol, que é tão tóxico que até serve para pôr carros a andar. "Porque é que se diz que podes cegar se beberes álcool mau? Porque as bebidas destiladas de forma artesanal contêm muitas vezes metanol, que é um veneno. Este sector está muito bem controlado e nas bebidas en-

garrafadas não existe esse risco. Mas há diferenças na qualidade", explica. O preço será um bom indicador: quanto mais caro melhor. "Quanto mais álcool tem, mais imposto se paga e mais alto é o preço final da bebida. Se tem muita graduação, é porque foi destilado várias vezes, e quanto mais destilado for mais puro fica. O bom *gin*, por exemplo, é destilado umas quatro ou cinco vezes, sendo que a última é feita a vapor, numa caldeira, com uma mistura de botânicos. Quando o processo é feito, o líquido no alambique não é todo igual: em cima está a cabeça, em baixo a cauda e no meio o coração." Onde é que está a virtude? No sítio do costume. E daí segue para as prateleiras mais altas dos bares. ■