Debut de cócteles en Caminos y Sabores

**Todos nuestros sabores en una copa**

*Este año la feria integra por primera vez el torneo InnoBar, la competencia que reúne a barmans de todo el país para reinventar nuestros sabores. Un encuentro donde la coctelería moderna y las bebidas típicas y autóctonas se dan la mano.*

El vino y la cerveza son casi una obligación en la mesa argentina. Y mientras el fernet sigue ganando adeptos, la ginebra continúa resistiendo los embates del tiempo. Pero también hay otras bebidas que han protagonizado otras épocas y que hoy se pretende rescatar, como la aloja o el muday. Lo cierto es que nuestro país tiene una innumerable cantidad de propuestas típicas que se darán cita en Caminos y Sabores, del 7 al 10 de julio en La Rural.

La feria de la cultura, los sabores y la identidad trae como novedad este año la sexta competencia de Inno-Bar, un torneo de bartenders que busca fusionar los productos regionales con técnicas de la coctelería moderna, para rescatar y sumar valor a lo nuestro. “Lo que hacemos es combinar la mixología molecular -una disciplina de la coctelería moderna que consiste en aplicar una metodología de análisis y técnicas científicas para la elaboración de cócteles- , pero a su vez trabajar el producto exclusivo, regional y autóctono de Caminos y Sabores”, afirma Pablo Palmer, coordinador y responsable del certamen.

La competencia, que tendrá lugar el día de cierre de la feria, el próximo 10 de julio, de 14 a 17 en el escenario principal, tiene como objetivo darle protagonismo a los productos típicos de diferentes zonas.

La idea es sencilla, 30 barmans de reconocida experiencia deberán armar un trago original utilizando al menos dos productos regionales presentes en la feria, que van desde licores, vinos, aguardientes, sidras o cervezas, hasta frutos secos o en conserva, dulces, miel, mermeladas, arropes y te. Luego un jurado, que estará integrado por profesionales pero también por gente del público, elegirá a los tres mejores.

“Vamos a tener bartenders de renombre del exterior y de la Argentina”, adelantan desde la organización. Entre ellos estará Sebastian Alderete, de Tucumán, actual campeón argentino y Panamericano, y que próximamente va a competir de nuevo en el Panamericano y en el Mundial. “Lo vamos a tener haciendo un show de coctelería acrobática y compitiendo a su vez en coctelería clásica”, adelanta Palmer.

“No es un torneo fácil porque hay que ser muy creativo y en cierta manera también improvisar”, sentencia el creador de Inno-Bar. Es que entre los requisitos para los competidores también se pide que busquen alternativas regionales a los recipientes donde depositarán sus creaciones. Y las opciones pueden ser cazuelas de barro, vasos de caña o madera, mates, calabazas o totumas.

Pero además de la competencia, Inno-Bar traerá otras sorpresas a la feria de Caminos y Sabores: las ya reconocidas acrobacias en la barra, que es una atracción para los visitantes; y la creación de un cóctel que represente a todos los sabores de la Argentina. “Vamos a tratar de usar vino, alguna ginebra, vamos a indagar un poquito en algunos de los licores que haya dentro de la feria, y los combinaremos con infusiones, algún dulce y alguna mermelada, para generar un sabor que sea bien típico de la feria”, anticipa Palmer, quién estará a cargo de la actividad.