Un cierre para alzar las copas

*Por primera vez, el torneo de barmans Innobar desembarcó en Caminos y Sabores. El público siguió atentamente en el escenario central la competencia, en la que resultó ganador César Arenas.*

La nueva edición de Caminos y Sabores fue nuevamente un éxito y para el final regaló al público un espectáculo muy especial. Se trata del torneo Innobar, del que participaron 35 bartenders (31 eran argentinos, dos bolivianos, un colombiano y una peruana) para elaborar el mejor trago a partir de los productos regionales exhibidos en la feria.

Mientras que desde el parlante sonaba música electrónica creando un clima festivo, los participantes iban subiendo al escenario principal en tandas de tres. “A la cuenta de 3, 2, 1… Bartenders a trabajar”, vociferaba el locutor que animaba la competencia. A partir de ahí, y bajo la atenta mirada de los supervisores, los barmans contaban con un plazo de seis minutos para crear un trago original que fusione lo típico y autóctono con técnicas de la coctelería moderna, y siempre con la mirada puesta en rescatar y sumar valor a lo nuestro.

Jugos de Fupentz, licores de yerba mate de Elixcor, licores de dulce de leche de Honecker y La Camila, vinos de Almahuar, cerveza de sorgo elaborada por Strauss, sake de Sakeko, jugos de Il Mirtilo, Aceto Andino de Frutos del Bosque, humo líquido y sólido de San Giorgio, confituras de Mango, Maracuya y Jengibre, aceite de oliva extra virgen y aceite de trufa, fueron algunos de los productos regionales que utilizaron los participantes, que tenían la obligación de utilizar en sus preparaciones al menos dos artículos exhibidos en la feria.

Bartenders de reconocida experiencia servían sus creaciones en una gran mesa donde se sentaba el jurado que debía decidir el ganador del concurso. Copas, vasos largos o pequeños, pero también cazuelas de barro, mates, calabazas o totumas (una de las exigencias era buscar alternativas regionales a los recipientes) desfilaban ante el beneplácito general de los especialistas.

Pero también el torneo tuvo lugar para varios shows, que hicieron las delicias de los celulares del público que grababan cómo los bartenders desarrollaban su destreza en la denominada técnica “Flair”, que consiste en realizar acrobacias mientras elaboran los tragos, con el objetivo de hacer más entretenida la espera de los consumidores. Una persona pintada totalmente de color plateado, como si fuera una estatua viviente, lanzaba botellas al aire que recibía su también hábil compañero, al ritmo de la música. Ambos capturaron la atención del público que aplaudía y arengaba sus piruetas mientras elaboraban la copa.

Pero toda competencia debe tener su ganador y al momento de la premiación todos los competidores se subieron al escenario principal de Caminos y Sabores para escuchar la decisión final del jurado. El premio del tercer mejor cocktail se lo llevó el boliviano Amado Soto Camacho, mientras que el segundo puesto fue para Javier Holzcan. En tanto, la distinción para mejor show de “Flair” se lo llevó el campeón mundial argentino y Panamericano, Ricardo Sebastián Alderete.

Y faltaba el premio mayor, que finalmente fue para César Arenas (que previamente también se había quedado con el galardón de mayor destreza) por su exquisito trago que conquistó a todo el jurado: un cocktail compuesto por Ron Bacardí blanco, vino torrontés de Cafayate, arrope de tuna de Salta, almíbar de hojas de coca y jugo de arándano de Fupentz. Su creación, con una fuerte impronta norteña, pero que también remitía a otras regiones del país, fue la síntesis perfecta de la feria que celebra la cultura e identidad de nuestro país.