La coctelería derriba fronteras en el concurso Inno-Bar que se realizará en Caminos y Sabores

*El concurso se realizará por segundo año consecutivo en la feria de la cultura, los sabores y la identidad argentinos, del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires. Los barmans buscarán trasmitir nuevas experiencias y sabores combinando los ingredientes regionales con la coctelería moderna. Este año habrá representantes de Bolivia, Chile y Uruguay.*

“Buscamos darle al concurso un perfil cada vez más latinoamericano para también conocer las costumbres y sabores de otros países”, comenta Pablo Palmer, coordinador y responsable de Inno-Bar, la competencia de bartenders que va por su 7ª edición y se llevará a cabo en el marco de Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en Buenos Aires.

“El barman en realidad es un elaborador de nuevas bebidas y sabores. No se trata de alcohol y joda. Un buen barman se prepara durante años para poder brindar buenos momentos”, asegura Palmer.

El certamen tendrá lugar el 9 de julio pasado el mediodía en el escenario principal y le dará al ganador un premio en efectivo. El encuentro busca fusionar los productos regionales que se exponen en la feria con la coctelería moderna. “El jurado está integrado por reconocidos bartenders y chefs. También habrá algún artística plástico, porque la estética en el coctel es un punto importante a la hora de elegir al ganador”.

Este año a los competidores nacionales se les suman representantes de Bolivia, Chile y Uruguay seleccionados a través de eliminatorias. “En Bolivia elegimos a Gonzalo René Guari Guerra entre 40 participantes. Ganó con su cóctel denominado Luka Quivo, que reunió los sabores de la región y fue presentado con una caracterización que representaba a los lustrabotas de La Paz. En Chile haremos la competencia el 5 de junio y en Uruguay durante la última semana de junio. Queremos darle al torneo un perfil cada vez más latinoamericano y así también conocer las costumbres de otros países”, cuenta Palmer.

En total, quedará un cupo de 30 participantes. “En Argentina tenemos mucha gente que está esperando el torneo para anotarse. Incluso que trabajan en muchos bares reconocidos a nivel nacional e internacional que participarán por primera vez. Esperamos que queden los de mejor nivel. Nos gustaría tener un representante por cada provincia. La idea es reunir a participantes que hagan un show de acrobacias junto con los del formato clásico, que también van a hacer un gran aporte desde lo visual con cocteles elaborados con ingredientes regionales de la feria y presentados en recipientes de cerámica, arcilla y madera”, comenta.

Entre los concursantes, Palmer adelanta que habrá presencias destacadas, como la de los representantes de Argentina en el mundial de coctelería, Federico Rodríguez y Sabrina Pereyra, quien además es la última campeona Panamericana.

Otra novedad de esta edición será que, además de los productos regionales de la feria, los concursantes incorporarán sabores ancestrales. “Por ejemplo, un coctel basado en la chicha morada es posible que incorpore harina de maíz, el producto que da origen a la bebida”, explica el especialista.

“Un bartender debe ser creativo y conocer lo que presenta. No debe solo inventar una historia, tiene que conocer la cultura que está detrás de las bebidas. La coctelería es una forma de cultura y por eso buscamos que las propuestas vayan más allá de las marcas que uno puede consumir en cualquier bar. La idea es indagar sobre las historias que generan lo cocteles, que son mucho más que un trago para refrescarse”, resume Palmer.