**La coctelería tiene nuevo dueño**  
  
*En el último día de la feria tuvo lugar una nueva edición de Innobar, la competencia de bartenders que este año fue conquistada por la chilena Michelle Lacoste.*  
Desde Chile provino el ganador de la séptima edición de Innobar. Michelle Lacoste se alzó con el primero puesto del torneo de bartenders gracias a su bebida, que conquistó al jurado combinando un licor de hierbas Araucano, típico de su país, con campari, tónica chilena y un muday mapuche de quinoa. La ganadora se llevó como premio una juguera Peabody.

En tanto, el segundo puesto fue obtenido por la marplatense Hortensia Farías, que se hizo acreedora de una licuadora digital Peabody, y a la vez se quedó también con el premio al mejor cocktail, que fue un legado de su abuela mestiza. El tercer puesto fue para la argentina Carla Vargas, que se llevará a su casa un exprimidor de cítricos de acero inoxidable. A su vez, el premio de destreza le fue dado a la boliviana Gabriela Machicado, junto a una licuadora digital Peabody.  
  
Desde temprano la gente empezó a buscar su lugar alrededor de la Plaza del Sabor para poder disfrutar del torneo, que es uno de los grandes focos de atención de la feria. Y mientras un temporal se sacudía afuera de La Rural, los competidores ultimaban los detalles de sus preparaciones detrás del escenario.  
  
“Yo vengo de Misiones y con mi cocktail quiero representar los sabores de mi tierra”, asegura Fabián Aguilera, que utilizó para su bebida un licor de yerba mate, caña infusionada con miel y madera y un jugo de maracuyá también típico del Litoral. En tanto, Hortensia Farías se remontó a una receta ancestral de su familia para quedarse con dos de los premios de la competencia: “Mi abuela era descendiente de Comechingones y realizaba una infusión caliente con características medicinales en el norte de Córdoba”, explica la joven marplatense.  
  
También de origen indígena fue la preparación de David Rosen: “Mi cocktail se llama Omaguaca, que era la tribu originaria de Jujuy, y lleva como ingredientes un almíbar de cuaresmillo (un durazno pequeño que se cosecha únicamente en el norte de nuestro país), agua de quinoa (otra materia prima característica del norte) y licor de coca”, revela. En tanto, la propuesta de Carlos Lujan tiene como base una uva muy típica de Córdoba: “La fambrua se cosecha hace más de dos siglos en mi provincia y yo hice un licor con ella a partir de un alcohol de queso gruyere”. El tenor alcohólico fue aumentado además con vodka, y le agregó además jugo de limón, jugo de ananá y un toque de aceite de oliva Cuatro Generaciones, presente en la feria.  
  
Desde el lado internacional, las visitas que se destacaron fueron la de Julien Gómez, que hizo un largo viaje desde su Salvador natal para mostrar su preparación en base a otra bebida ancestral como la chicha. “Nuestros indígenas la preparaban con la cáscara de piña macerada con maíz blanco, agregándole además un dulce de la caña de azúcar”, se explaya el salvadoreño, quien afirma que además su trago lleva tequila, ron y almibar de tamarindo (una fruta típica de su región que al macerarla mucho tiempo posee un algo grado de alcohol). Venezuela estuvo representada por Daniel López, que utilizó chicha criolla, una bebida característica de Caracas con base en arroz. “Para integrarlo con los sabores argentinos la especié con un vino malbec”, agrega. Además como producto de la feria, introdujo un chutney de miel y frutos secos de Pampa Gourmet.

“Innobar no es solamente una competencia de coctelería. También buscamos que tenga un perfil cultural, porque los competidores además de utilizar productos de la feria, tienen que incorporar en sus tragos bebidas ancestrales de Latinoamérica y para eso tienen que trabajar mucho e investigar sobre las bebidas que consumían los aborígenes”, expone Pablo Palmer, coordinador y responsable de la competencia de bartenders que va por su 7ª edición.

Los 30 participantes pasaban al escenario principal en tandas de a tres, ante la atenta mirada del jurado técnico que computa la exactitud, prontitud, limpieza, presencia y  
destreza profesional de los competidores. En tanto, abajo se encontraban los cinco integrantes del jurado de degustación, que saborearon los tragos buscando no solo equilibrio entre los aromas, sino también fijando la atención en la decoración y la combinación de colores de cada una de las preparaciones. “Hay mucho despliegue y muchas cosas lindas e innovadoras”, sentencia Martin Olivera, referente de la coctelería.

Pero además de la excelencia y calidad de los tragos hubo mucho show e interacción con el público, que también tuvo la oportunidad de degustar algunos de los tragos si lograban sortear ciertas prendas o pruebas, ya sea con baleros y spinners. Y como siempre, también hubo lugar para que los barmans sorprendieran al público con sus destrezas y habilidades acrobáticas mientras preparan un rico cocktail.