**Innobar en Caminos y Sabores 2018**

**Tendencias que marcan el presente y el futuro de la coctelería**

*Paul Palmer, uno de los bartenders más reconocidos del país, repasa las propuestas más novedosas e innovadoras que se pueden saborear hoy en las barras argentinas. Además, el organizador de Innobar anticipa cómo será este año la competencia de bartenders que tendrá lugar una vez más en Caminos y Sabores, y nos brinda la receta del exclusivo trago de la feria.*

Los amantes de la gastronomía siempre están atentos al descubrimiento de nuevos sabores y se desviven por sacar a la luz algún plato original para deslumbrar a sus conocidos. La misma suerte corre la coctelería, un mundo en donde la experimentación con distintos materiales y técnicas de vanguardia es moneda corriente. Y para saber cuáles son los tragos que se van a estar pidiendo próximamente en las barras, el reconocido bartender Pablo Palmer anticipa las tres tendencias que se vienen.

“En general cuando está de moda algo demasiado moderno, automáticamente el próximo paso es la búsqueda de algo que sea todo lo contrario”, revela el también organizador de Innobar, el concurso de bartenders que se realizará por tercer año consecutivo en Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural. “En ese sentido, hay una gran vuelta al aperitivo, que tiene un gran arraigo en nuestro país, producto de las distintas inmigraciones de italianos y españoles”, agrega.

Dentro de la amplia gama de bebidas que pueden amenizar la espera al plato principal, Palmer destaca las casi infinitas variables de vermouths y amargos, la elegante y permanente presencia del Martini, o el regreso del centenario Carpano. Todo se recicla, y aquellos líquidos que disfrutaban los abuelos hoy son revalorizados y reinventados por sus nietos. “Es como una vuelta de los sabores caseros y remite a los domingos en familia, donde antes del asado o la pasta se consumía un aperitivo junto con la picada”, rememora.

Sin embargo, el auge del aperitivo poco a poco va perdiendo su efervescencia y los cazadores de nuevas tendencias ya tienen en la mira a su próxima presa. “La coctelería de calidad siempre está en la búsqueda de sabores frescos, con lo cual hay un vuelco también hacia todo lo que es orgánico y saludable”, confiesa el experimentado bartender. La inclusión de ingredientes probióticos y fermentados caseros es la propuesta que más crece en la actualidad y que se suma además al auge de la alimentación saludable.

Hay una larga lista de fermentados, ya que son brebajes que pueden tener siglos de historia y tienen su origen en las diferentes civilizaciones que han habitado nuestro planeta. Muchos han quedado en el olvido, pero la voluntad y el rescate de algunos bartenders le han devuelto el vigor a bebidas tan disímiles como la chicha de maíz, la aloja (en base a algarroba), el mudai (tradicional mapuche), ginger beer (cerveza de jengibre) o la kombucha (té fermentado).

Esta tendencia que apunta al consumo consciente y saludable se enlaza directamente con otra de las modas que se abren camino en el competitivo mundillo de la coctelería: la reivindicación de lo autóctono. “Hay un regreso de los sabores nativos y regionales, para buscar un producto no tan conocido y que puede sumar un puntito de valor dentro de un trago. Y esto que hoy en día es novedad, en Innobar lo venimos haciendo desde hace tres años”, explica orgulloso Palmer.

El torneo de bartenders más importante de la Argentina siempre se ha inclinado por poner en valor la cultura e identidad de nuestra tierra y es por eso que ha elegido nuevamente a Caminos y Sabores como la sede de su ya clásico concurso. “Es una muestra que nos ha permitido trabajar y ponernos en contacto con pequeños productores, y conocer a la vez productos regionales exclusivos”, señala Palmer.

Dentro de Innobar, los participantes tienen la obligación de incluir en sus preparaciones al menos un producto que se exponga en la feria, y esto no se limita al rubro de bebidas. “También hay dulces, mermeladas, hierbas, infusiones, arropes y un montón de cosas que forman parte de la exposición y que te abren a todo un mundo de sabores diferentes. A nuestros concursantes les encanta, porque se encuentran con productos desconocidos que los sorprenden”, añade.

Para este año, Innobar promete muchas novedades y una reñida competencia que incluye no solamente a los nombres más respetados a nivel local, sino también a destacados representantes de Chile, Uruguay, Bolivia, Perú y otros países. “Como siempre, el flair y la acrobacia van a ser parte del torneo. Y además, vamos a contar con la Asociación de Barmen Argentino que nos van a dar una mano en el jurado desde la parte técnica y el protocolo de servicio”, apunta el organizador.

Por último, Palmer se encuentra preparando el trago “Caminos y Sabores”, que representará la pasión de los argentinos por nuestras bebidas. “Como todos los años, buscamos armar un cocktail con los sabores de las feria y estamos investigando un poquito lo que van a traer los productores este año”, revela. Y como anticipo, regala la receta que se llevó todos los aplausos en la pasada edición de la muestra.

**Cocktail Caminos y Sabores 2017**

*-Base alcohólica de Ginebra Llave, bebida arraigada al campo, y Pineral, que remite a lo porteño, al tango y el bodegón.*

*-Se agregan frutos del bosque de Il Mirtilo, Elixcor (licor de yerba mate), licor de rosa mosqueta de Fupentz y licor de Tuna de Beney.*

*-Se lo perfuma con sal marina y se le añade un gajo de naranja como decoración.*

*-El cocktail es presentado en una lata de galletitas como las que se encontraban antiguamente en los almacenes y pulperías.*