

Grand Prix de Coctelería Havana Club 2018: Resurge la fuerza de la tradición



por Harold Iglesias Manresa

Una de las divisas de esta 12ma edición del Grand Prix Havana Club, es posibilitar la participación de la mayor cantidad de cantineros posibles, sin principios excluyentes y amén de su afiliación a la Asociación de Cantineros de Cuba.

Habana Libre, Cuba, Ron Havana Club, Grand Prix de coctelería 2018, bar Adán y Eva del Hotel Havana libre... Si usted lee esta primera línea, y luego degusta el resto de este material, podrá darse cuenta de que como alquimia perfecta estará consumiendo un cóctel fino, rico en tradiciones y presto a mantener el prestigio de los bármanes cubanos en cualquier escenario universal.

Precisamente esa es una de las divisas de esta 12ma edición del Grand Prix Havana Club, resurgido como cita independiente luego de coexistir con el evento nacional de coctelería Fabio Delgado in Memoriam entre 2011 y hasta 2016, y presentado este jueves en el bar Adán y Eva del Tryp Habana Libre.

Hablamos de dos termómetros de nivel, en los cuales los cantineros de nuestra nación, afamada en esa área de la hostelería desde tiempos de Ley Seca en Estados Unidos (vigente en los Estados Unidos entre 17 de enero de 1920 y el 5 de diciembre de 1933) cuando nos convertimos en una de las capitales de la coctelería, podrán recrear su ingenio, demostrar sus habilidades y soltar su creatividad.

Otra de las bases esenciales del Grand Prix Havana Club, al decir de Elizabeth Reyes, jefa de grupo de Marketing de Havana Club Internacional, será el hecho de que todos los interesados, incluso cantineros del sector privado, podrán inscribirse en la cita, que tendrá una primera parada en su cronograma competitivo en enero del próximo año, con las eliminatorias de base.

De hecho, es intención de la marca Havana Club llegar, a través de todas sus oficinas de representación territoriales, a todos aquellos interesados que ejerzan la profesión de cantineros aún cuando no sean miembros de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC).

Tal dimensión le confiere un carácter más “global” a la justa, pues el Fabio Delgado in Memoriam acoge exclusivamente a bármames miembros de la ACC.

Así, con la preparación, ingredientes rondando sus mentes y manos, cocteleras con ese sonar acompasado, desde ya alistan y conciben posibles mezclas cientos de bartenders antillanos, prestos a derrochar ingenios hasta ver si logran quedar entre los agraciados finalistas y luego si coronan sus esfuerzos.

Entre los requerimientos más interesantes de la cita se halla el hecho de que en cada cóctel se deberá utilizar mínimo 35 centilitros de Havana Club Tres años, Siete años, o Selección de maestros, los tres tipos de ron que constituirán el ingrediente base. Asimismo, cada preparación deberá tener un máximo de cinco ingredientes y el uso de otras marcas de ron no estará permitido en las elaboraciones.

Por cierto la fase final de la competición se desarrollará el 31 de marzo del 2018 y el cantinero que emerja vencedor, además de pugnar entre el 28 de mayo y el 2 de junio en la final del Grand Prix Internacional Havana Club, será la cara de Cuba en el Campeonato Panamericano auspiciado por la Asociación Internacional de Bartenders (IBA por sus siglas en inglés), lid que para beneplácito de muchos se celebrará en el propio Tryp Habana Libre.

Degustando con voces autorizadas

José Rafa Málem es el presidente de la ACC. Hombre activo, de voz grave, en constante movimiento siempre, como si de agitar o mezclar ingredientes para un cóctel de excelencia estuviese a tiempo completo. Eso sí, nadie que lo conoce puede negar que destila orgullo por el pedigrí bien ganado de los cantineros cubanos y Havana Club como marca líder o “madre” de nuestros rones.

“Este Grand Prix es sumamente importante pues contribuye a tener dos indicadores de desarrollo en nuestra cantina. Volverlo a tener en casa, más estilizado, con nuevas técnicas y mucho mayor apoyo, va a contribuir mucho a elevar el nivel de nuestros cantineros.

La aparición de cócteles novedosos será un aporte, para conjugar los estilos de preparación clásico, o flex (libre).

Cuba, referente histórico en materia de coctelería. ¿Qué importancia revierte esta alianza entre la ACC y la marca Havana Club?

“Havana Club para nosotros representa soporte, vida, pues con su apoyo retomamos el camino pues antes de 1998 existíamos como Club de Cantineros de Cuba y desde ese momento, con Pernod Ricard y

Havana Club de padrinos volvimos a establecernos con fuerza. Dentro de los rones cubanos es nuestro padre. Siempre ha existido buena unión entre sus directivos y nuestra Asociación, con la intención de dignificar a Cuba, sea cual sea el escenario”.

¿Prestigio de la cantina cubana?

“Históricamente ha gozado de gran prestigio. Somos como un emblema. En tiempos de Ley Seca en Estados Unidos tuvimos un boom de cócteles clásicos y esa fusión de sus técnicas con nuestras tradiciones e ingredientes, propició que La Habana se convirtiera en la capital de la coctelería”.

Resumir la historia y tradición de nuestra cantina en tres cócteles, ¿cuáles me diría como más representativos?

“Tres serían pocos. Tenemos una decena de cócteles clásicos reconocidos y ahora estamos proponiendo dos nuevos: El Adán y Eva, y la Canchánchara, cóctel muy antiguo, tomado incluso por tropas mambisas. A ellos se suma el Mojito, Daiquirí, Havana Special... Hay muchos que representan lo que Cuba significa y continuará siendo en la cantina clásica.

El cierre copa en mano lo puso Sergio Serrano, quien tuvo a su cargo la preparación de más de un centenar de Adán y Eva para deleitar el paladar de los presentes en el bar homónimo, su nicho de realización profesional. Sergio es el único campeón mundial Iba que posee Cuba y el continente Americano desde el 2003 a la actualidad, fecha en la que se erigió as con el Adán y Eva. Trago que para muchos parece joven, pero que ya goza de un sólido prestigio y muchos adeptos de disímiles latitudes.

Novel sí es el daiquirí con sirope de frutos del bosque y fruta de la carambola, o tamarindo chino preparado por el joven de 34 años Adrián Ravelo y recientemente coronado en el certamen Rey de Reyes del Daiquirí celebrado en el mítico restaurante El Floridita a propósito de sus 200 años...

Para aquellos que gustan de experimentar o que como yo, buscan una ocasión o fecha señalada para ponerse el frac de barman y complacer a familiares o amigos cercanos, llegamos al ocaso con la fórmula de preparación del Adán y Eva y la exhortación a todos los interesados de que no se pierdan la oportunidad de inscribirse a la 12ma edición del Grand Prix de coctelería Havana Club:

Cóctel Adán y Eva- Tipo: Aperitivo

Autor: Barman Sergio Serrano, Campeón Mundial IBA 2003

Ingredientes:

0,33 cl Campari Bitter

2 cl Licor de Manzana Verde

3 cl Martini Blanco Dulce

3 cl Havana Club Añejo 7 años

5 onz Hielo

Preparación: Enfriar el vaso de mezclar previamente y verter en él los ingredientes en el orden de preparación. Revolver con una cucharilla espiral durante quince segundos y servir colado en una copa para cóctel enfriada con antelación. Decorar con una fantasía de manzana al borde de la copa.

(CubaSí)



Radio Habana Cuba