

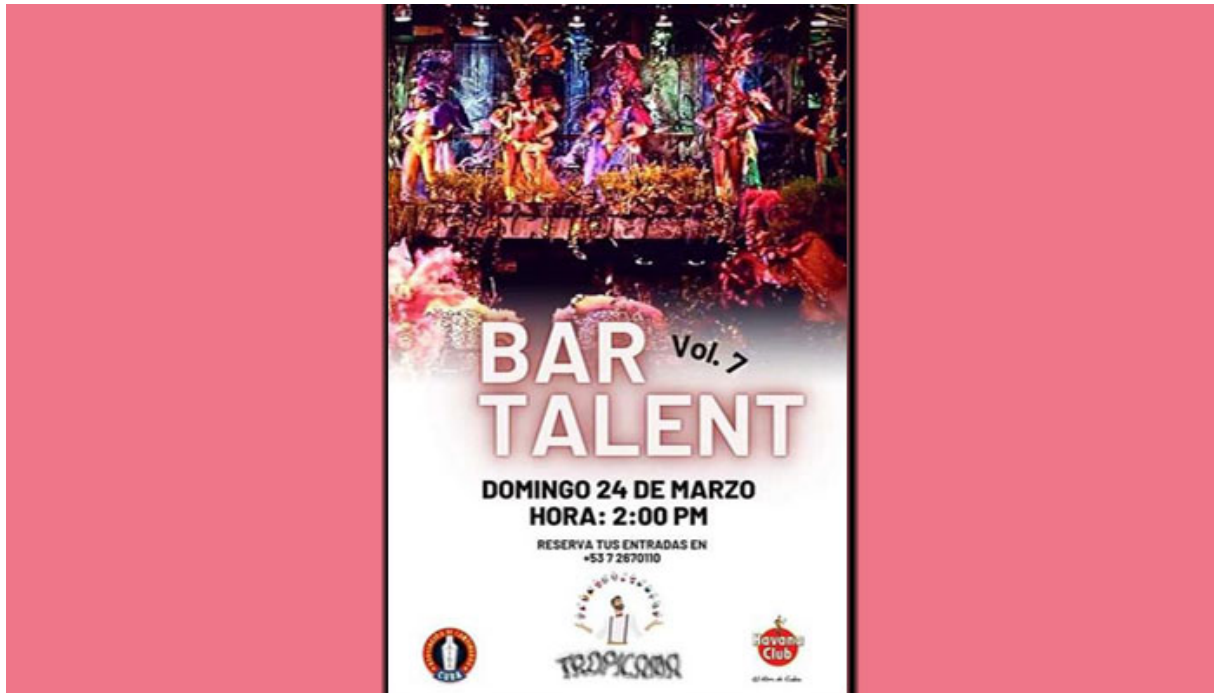
Estilo libre en coctelería potencia calidad en el servicio



Coctelería en Cuba

La Habana, 26 mar (RHC) Como parte de las prácticas para reforzar el turismo en Cuba, hoy se aprecia entre los profesionales de la cantina un incremento del estilo libre o Flair.

Al concluir la VII edición del Bar Talent Flair este lunes, competencia de ese estilo celebrada en el Salón Arcos de Cristal del Cabaret Tropicana, el cantinero Robín Zayas, creador del Proyecto hace un año junto a su colega Alex Fumero, aseveró que el flair está hoy muy activo en la Mayor de las Antillas.



VII edición del Bar Talent Flair

Esta modalidad parte de competencias de coctelería en la isla que potencian una mayor calidad en el servicio en bares y restaurantes, de ahí que el entusiasmo y la afición por el estilo libre o flair en las competencias de coctelería en Cuba, crece cada día más, aseguró el Zayas.

En ese sentido, significó que este singular arte, que vincula mixología, peripicia, habilidad y acrobacia, atrae a nuevos adeptos y a jóvenes talentosos con proyecciones de futuro que pueden desarrollar y mostrar su destreza y habilidades, y a través de un excelente desempeño, logran superar el miedo escénico.

Refirió asimismo el también profesor y miembro de la Asociación de Cantineros de Artemisa (provincia occidental cubana) que los muchachos que se suman al Proyecto Bar Talent también saben trabajar la coctelería y logran prestigiar el saber-hacer del denominado estilo clásico.

Especificó que el flair es la disciplina acrobática de la coctelería que se compone de tres modalidades: working flair (flair de trabajo), el exhibition flair o flair show (flair de exhibición) y el craft flair (trabajo con estilo), muy difundida en el mundo.

Los movimientos de este estilo son varios, cada uno con características únicas que le dan una exclusividad a la rutina, dígame de manera general, snatch (atrapar a botella con la coctelera), y shadow pass (pasar la botella de una mano por detrás de la cabeza).

También están rainbows (movimientos que hacen pasar las botellas de una mano a la otra dibujando un arcoíris), taps (movimientos rápidos utilizados para cambiar la dirección de la botella), y stalls (lanzar la botella o la coctelera, que de vueltas en el aire y caiga parada en el antebrazo, mano, codo o antebrazo en reverso).

El estilo libre o coctelería acrobática fue dado a conocer por el bartender estadounidense Jerry Thomas, y en las recientes décadas cobró especial fuerza en los bares del mundo, donde existen escuelas de esos profesionales cada vez más preparados y especializados, y ahora en Cuba. (Fuente:PL)

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/350610-estilo-libre-en-cocteleria-potencia-calidad-en-el-servicio>



Radio Habana Cuba