

Convocan en Cuba a competencia de coctelería evolutiva



La Habana 10 de may (RHC). Como una novedad agregada al desarrollo de la industria turística cubana convocaron a la segunda competencia de coctelería evolutiva.

Con la finalidad de estar a tono con las más actuales tendencias de la coctelería y gastronomía mundiales, aparece esta curiosa competición de cantineros.

Bajo la premisa de estimular el interés por fomentar la creación de nuevas y más exóticas combinaciones, ocurrirá la III edición del Máster Class de Coctelería Evolutiva 2016 Giraldilla de La Habana, que se desarrollará en la capital cubana.

Según la convocatoria, la competencia surge dado el interés de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC) y Havana Club International, S.A., por desarrollar además el arte de la mixología (mezclas) entre los bartenders y promover el uso de técnicas novedosas, conforme a tendencias mundiales.

Al igual que en las dos ediciones anteriores, el evento se celebrará con la reconocida marca Chivas Regal, un whisky escocés presente en más de 150 países de Europa, Asia y América, con una historia de más de 200 años y un amplio reconocimiento internacional.

En esta oportunidad el encuentro reunirá a cantineros que deberán preparar tres cocteles con dicha bebida, uno inspirado en un clásico de Nueva York, con influencia de Escocia; un segundo de estilo local, característico de la isla antillana; y un tercero al estilo Shanghái.

El miércoles los concursantes participarán en una conferencia que impartirá Max Warner, embajador internacional de la marca Chivas Regal, y ese día realizarán asimismo un examen sobre la historia de esa bebida y evaluarán aspectos tratados en la disertación, entre otras tareas.

Al día siguiente, dijeron los organizadores, los cinco mejores cantineros pasarán a la final, y el ganador del certamen representará a la mayor ínsula de las Antillas en la Competencia Global Final que tendrá lugar en Shanghái, China, en junio.

El I Encuentro Master Chivas Giraldilla de La Habana, efectuado en 2013, en el cabaret Turquino, del hotel Habana Libre Tryp, tuvo como ganador a Juan Carlos Valladares, cantinero del restaurante-bar Emperador, ubicado en los bajos del edificio Focsa, de La Habana.

La II edición, celebrada en 2015 en el Salón Internacional del hotel Havana-Riviera, tuvo por vencedor al barman Eduardo Vladimir Márquez Rodríguez, del restaurante Snack Bar privado Waoo, con el coctel digestivo Chivas Havana-Spey.

Havana Club International S.A., principal animador del certamen, cuenta hoy con un amplio portafolio de bebidas, y cada una de ellas tiene entre sus prioridades el trabajo de conjunto con el gremio de los cantineros cubanos.

Las autoridades persiguen estar al tanto de todas las tendencias pero sobre todo desarrollar una mayor calidad en el servicio. El caso de la mixología es una novedad que se apoya en la química a la hora de confeccionar los tragos.

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/nacionales/93033-convocan-en-cuba-a-competencia-de-cocteleria-evolutiva>



Radio Habana Cuba