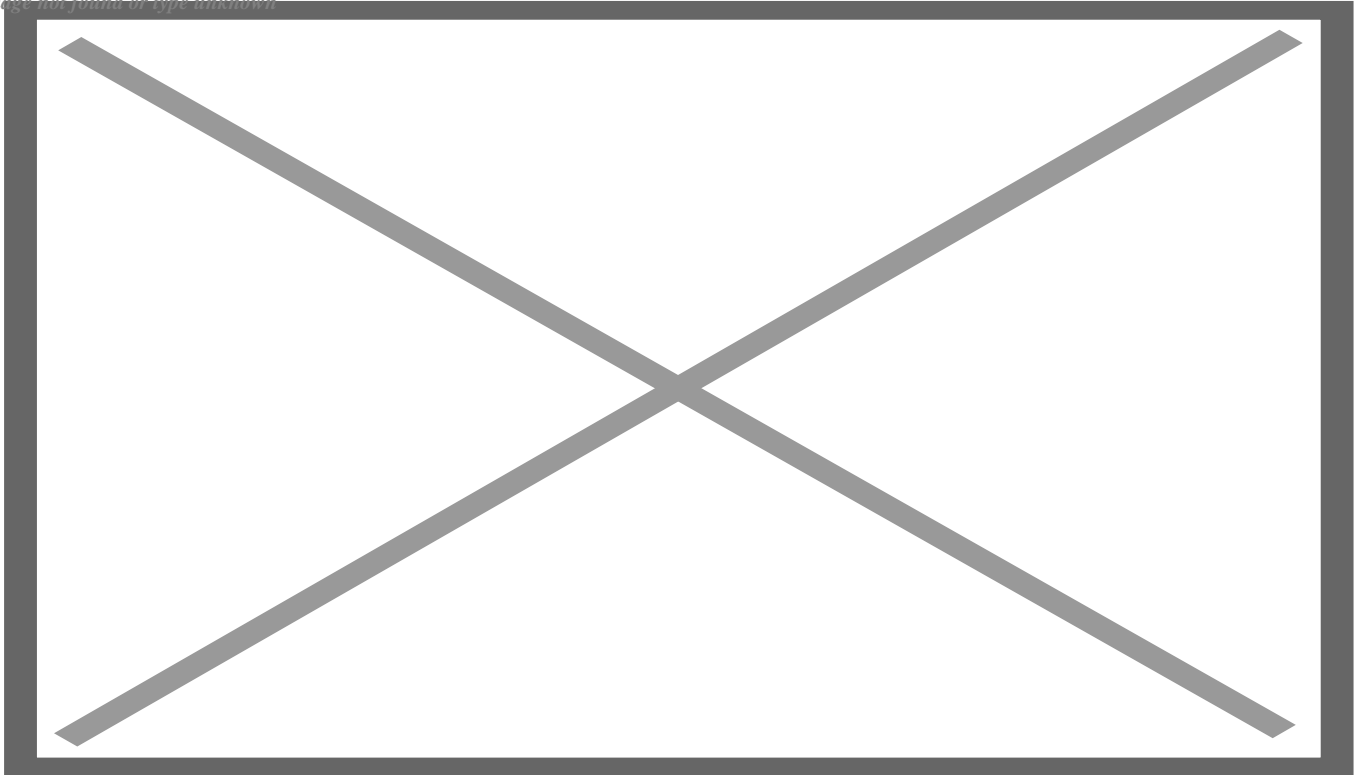


Cantineros cubanos destacan en competencia de coctelería Flair

Image not found or type unknown



Competencia de coctelería

La Habana, 30 nov (RHC) Cantineros cubanos mostraron gran destreza en el modo de coctelería llamado Flair o Libre durante una competición celebrada en el restaurante-bar ciudadano Ley Seca, ubicado en calle Habana, esquina Obrapía, en el Centro Histórico de la Ciudad.

El jurado de ese certamen fue presidido por el cantinero Alejandro Felites, quien mostró este jueves satisfacción por el auge de tal actividad, que tiene destaque a nivel internacional.

Dijo que en una verdadera demostración de fuerza, destreza, acrobacia y dominio de los accesorios y utensilios del bar devino la Competencia de Coctelería estilo libre o flair-tending, Volumen Cinco.

Fleites, profesor y miembro de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC), valoró que el encuentro reunió a cinco bartenders apasionados por esa modalidad, cuando el premiado en primer lugar resultó el barman Reynaldo Sánchez, quien labora en el restaurante-bar Polinesio, del Hotel Tryp Habana Libre.

Esta modalidad es relevante, pues está extendida en todo el mundo y los expertos cubanos cobran cada día más auge en ella, para de esta forma poder en lo sucesivo brillar en competencias a nivel global, indicó.

Sánchez, el ganador, declaró que nombró el cóctel Carmela (triunfador) y para su elaboración empleó ron Havana Club 7 Años, licor Triple Seco, y estuvo macerado con clavo de olor y un licor de cacao y canela, perfumado con licor de coco y pimienta negra.

De acuerdo con la clasificación del jurado, también integrado por los profesores de cantina Giovanni Jorge Rodríguez y Jorge Piñeiro, el segundo lugar resultó Karel Medina, seguido en tercer puesto por Enmanuel Bello, y Luis Enrique Barrera se alzó como la Mejor Cata.

El responsable del establecimiento sede de la nueva edición, Junior Armenteros, recordó que es el único establecimiento Speak Easy (rememorar bares ilegales de antaño) de Cuba, debido a que trata de simular los garitos de la época de la prohibición en la década del 20 del siglo XX y se inspira en los locales que, durante la ley seca en los Estados Unidos (1920-1933), se disfrazaban para evitar a las autoridades.

Este lugar permite a sus clientes hasta la madrugada comer y bailar con música en vivo y deleitarse con cócteles servidos por camareros ataviados con estética Peaky Blinders, similar a los personajes de la serie inglesa de televisión dedicada a una familia de gánsteres de Birmingham, refirió.

Se trata de una iniciativa para otorgar un toque de distinción a los empeños por variar las ofertas del turismo cubano, sobre todo en la capital. (Fuente:PL)

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/340865-cantineros-cubanos-destacan-en-competencia-de-cocteleria-flair>



Radio Habana Cuba