Jóvenes cantineros cubanos apuestan por la coctelería sostenible

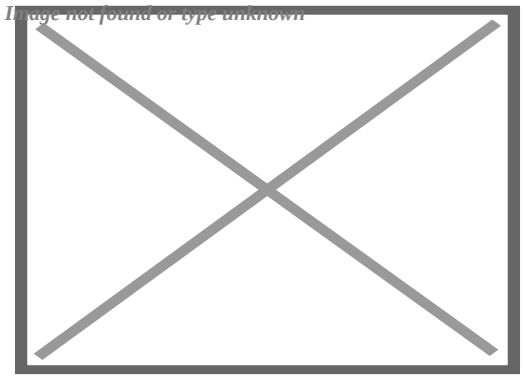

Imagen ilustrativa tomada de Prensa Latina

La Habana, 14 sep (RHC) Desarrollar una coctelería sostenible, con énfasis en el aprovechamiento de los productos naturales, consiste la filosofía de trabajo de los jóvenes cantineros que integran la Empresa de Bartenders Pichy.

Desde el stand de Habana Club, en la décimosegunda edición del Festival Internacional Varadero Gourmet, Brandon Erick Suárez y sus cuatro compañeros en este proyecto utilizan prácticas sustentables que dan origen a distintivos y sabrosos tragos.

El joven explicó que a tono con la iniciativa él y sus compañeros intentan aprovechar al máximo, por ejemplo, los residuos de las frutas.

En ese sentido, apuntó que para ellos la utilidad de un limón no termina al exprimirlo y usar su zumo, sino que también mediante la maceración con azúcar su cáscara puede ser reutilizada como fuente para siropes.

De igual forma, el bartender destacó el empleo, a modo de elementos decorativos en los tragos, de otros cítricos como la toronja.

Resaltó que con esa finalidad son reutilizados tanto la cáscara como el albedo (parte blanca de la piel de los cítricos) de dicha fruta, este último mediante la obtención de un puré salado para decorar los exteriores de las copas y otros utensilios de vidrio donde se sirven sus cocteles.

El joven refirió que utilizan en sus preparaciones varios tipos de especias de la talla del romero, sembradas por los integrantes de la empresa y por productores locales.

En el camino de ser fieles a la sustentabilidad, subrayó, un aliado de gran peso es el estudio constante de las propiedades de sus materias primas y de las nuevas tendencias en la coctelería y la gastronomía cubana e internacional.

Suárez consideró que en aras de ampliar esta práctica de aprovechamiento de los insumos también son medulares la capacitación y la sensibilización de quienes laboran en el área, tanto los que comienzan ahora como aquellos con un camino ya recorrido.

“Si nos abrimos a la posibilidad de que el producto no muera tras su primer uso lo agradecen el propio producto, los dueños de los establecimientos y el medio ambiente”, declaró.

A dos meses de su constitución oficial, la Empresa de Bartenders Pichy labora en servicios de fiestas, catering y otras actividades gastronómicas.

En tanto, y a pesar de su juventud, quienes coinciden en el negocio acumulan ya casi un lustro de andares en el área de la coctelería con la intención de que la exigencia de los clientes dispare la creatividad del equipo hacia maneras poco comunes y sustentables de recrear tragos populares.

Por lo pronto, y a tono con la edición de 2022 del Varadero Gourmet dedicada a la ecogastronomía, Brandon Eric y el equipo de Bartenders Pichy encuentran oportunidades para potenciar la sostenibilidad en su labor, como parte de las sesiones del evento en el Centro de Convenciones Plaza América Varadero.

La cita especializada, convocada por la Empresa Extrahotelera Palmares S.A, apuesta por dicha temática, de mucha relevancia en el ámbito mundial, como una vía de recuperar quehaceres culinarios autóctonos, cuidar la historia y defender la cultura de los pueblos.

El director general de Palmares, Jorge Luis Acosta, subrayó en la inauguración del evento que la ecogastronomía supone una experiencia a través de la cual el paladar del consumidor está expuesto a nuevos sabores, oriundos y distintivos. **(Fuente: Prensa Latina)**

---

https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/299146-jovenes-cantineros-cubanos-apuestan-por-la-cocteleria-sostenible

Radio Habana Cuba