



@hugo_boscovich

“Conectados por la Coctelería”

Episodio 16

Con Diego Macedo @diegomac11

Y Aaron Díaz @aarondiazolivos



GLOBAL
PREMIUM
BRANDS

Pisco, un destilado diferente según región

Perú:

-Región: Lima, Pisco, Arequipa, Moquegua y Tacna.

-Uvas: No aromáticas: quebranta, negra criolla, mollar y uvina.

Aromáticas: Moscatel, Italia, Albilla y Torontel.

-Graduación alcohólica: 38-48 grados.

-Sin envejecimiento

-No se puede rectificar con H₂O



Pisco, un destilado diferente según región

Chile:

- Región: Atacama y Coquimbo
- Uvas: Moscatel, Pedro Ximenez y Torontel
- Graduación alcohólica: 30-50 grados.
- Se puede envejecer
- Se puede rectificar con H₂O



Gastromixology

Diego Macedo



Gastromixology

La comparativa entre el Pisco Peruano y Chileno es un tema sensible. Es otro destilado.

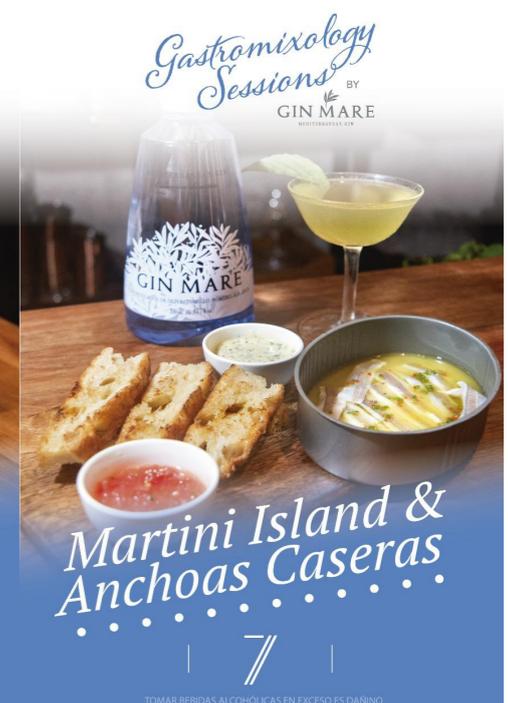
Bar siete queda dentro de un club bastante elitista.

Gastromixology fue la edición que se hizo en 2019 en Perú, Lima es una capital gastronómica.

Éxito a nivel repercusión y comunicación.

Estuvieron 24 participantes

Los finalistas fueron Astrid & Gastón, Cala, la niña y restaurante siete fueron los finalistas



Crear un plato y un cocktail maridaje

Utilizaron cosas creativas como Mare con Cacao, mucilago...

La cocina peruano es muy sabrosa ,utilizan también especias y mucha materia prima fresca.

Asociamos el maridaje al vino,pero podemos sumar a través del Cocktail.De hecho fue un éxito la acción.

Utilizaría el maridaje del ceviche por potenciación un sour y por contraste algún Cocktail del vermú,por ejemplo un Martínez.



Recomiendo de la región del Perú ingredientes como el Rocoto, Tumbo, el cedrón, hierbaluisa y sachaculandro.

Cada vez más gente quiere ser bartender, hace poco todos querían ser chef. También están montando más escuelas.

Recomiendo en Perú los siguientes locales para tomar un cocktail: Carnaval, Bitter, Siete y Cala.

En la zona está de moda el Gin. También se sigue tomando whisky.

El chilcano es el cocktail con Pisco más vendido.



Coctelería Conceptual

Aaron Díaz



Coctelería Conceptual

He vivido en infinidad de países y de cada uno de los sitios he aprendido cosas

Empezamos a trabajar con mucha fuerza sobre el hielo.

Empecé a aplicar mis conocimientos de cocina

Llevo 8 años trabajando e imaginando Carnaval

Tenemos 4 programas: clásico, pisco, hielo y producción.

Dividimos los 8 Bartenders en los diferentes programa



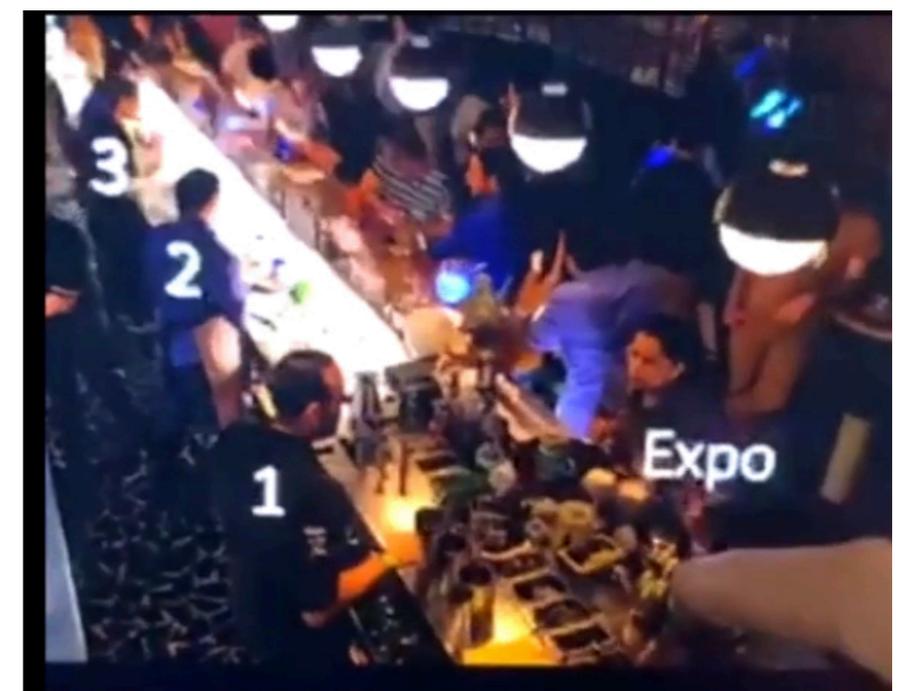
Un día en semana tenemos talleres sobre formación al personal

Carnaval tiene coctelería pero también cocina.

La coctelería conceptual es tener normas y procesos para poder aplicarlos

El equipo viene trabajando desde hace años juntos

Primero empezarías a trabajar en producción, luego al hielo, después Coctelería, barback y posteriormente a trabajar en una de las cinco estaciones. Trabajamos como una Cocina. Establecemos un trabajo en cadena.



Intentamos crear experiencias a través de la coctelería

El hielo tiene una importancia extrema, es un ingrediente súper necesario en nuestro cocktail

Cada estación está perfectamente diseñada para el trabajo que se va a desarrollar

Intentamos orientar al clientes con preguntas

El menú tiene 5 secciones :
sour, semisecos, semidulces, refrescantes y complejos (5 por categorías)

Después está el menú degustación.

Servimos el pisco de diferentes maneras, a través del Chilcano con diferentes cepas y nuestros matices. Tenemos un experto en pisco y otro en cócteles clásicos.

También tenemos para degustar los diferentes Piscos puro.

En el cuarto de hielo tenemos maquinaria única, tienen gran formación y cuidamos mucho las medidas de seguridad

“Se congela todo menos la imaginación”

Tenemos más de 200 vasos/copas diferentes

Valoramos mucho tanto los vinos o brandy de jerez, gin Mare o el jamón. España tiene grandes productos

