**XII CONFERENCIA INTERNACIONAL DE CIENCIAS EMPRESARIALES (CICE 2019)**

**IX TALLER INTERNACIONAL DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**(HOTELTUR 2019)**

**La idea creativa del barman: La coctelería evolutiva**

***The creative idea of the barman: The evolutionary cocktail***

**Enmanuel Pérez Villa[[1]](#footnote-1), Aliosky Camacho Rodríguez[[2]](#footnote-2)**

**Resumen**

La coctelería avanza a pasos agigantados, mientras que Cuba no crece con las mismas premisas. El problema que se enfrenta, es la falta de conocimiento sobre las nuevas tendencias en la coctelería mundial. Por lo cual esta investigación pretende estandarizar los conocimientos y las técnicas que se usan mundialmente. La coctelería evolutiva, trata de dar un ameno paseo por lo que, es la historia de la coctelería, desde los primeros cocteles, sus variantes más conocidas, los que han perdurado y hasta los más modernos, viendo cómo ha evolucionado tanto el uso de las distintas materias primas, las herramientas empleadas, como la aplicación de nuevas técnicas de maceración, esferificación, añejamiento de cocteles, el ahumado, entre otros. Se recurrió a la revisión de artículos, libros, entrevistas con expertos y la experimentación con productos botánicos y las técnicas mencionadas. Con la aplicación de estas técnicas se llegó a la evolución de 3 cocteles clásicos como son el Mojito, el Martini y el Gin Tonic, y la creación de varias nuevas mezclas. Como conclusiones, se plantea, que el pilar fundamental en el que se sustenta la Coctelería Evolutiva, es que se centra el conocimiento de la materia prima, las distintas técnicas, el conocimiento del barman y del cliente. Los “clásicos renovados” y los avances técnicos, ayudan a entender mejor las técnicas clásicas para poder sacarles el máximo provecho y en algunos casos hasta llegar a mejorarlas.

**Palabras Clave:** coctelería evolutiva, barman, maceración, esferificación, añejamiento de cocteles, ahumado de cocteles.

***Abstract***

*The mixology advances by leaps and bounds, while Cuba does not grow with the same premises. The problem that is faced is the lack of knowledge about the new trends in the world mixology. Therefore, this research aims to standardize the knowledge and techniques used worldwide. The evolutionary cocktails, try to give a pleasant walk through what is the history of cocktails, from the first cocktails, its best-known variants, those that have lasted and even the most modern ones, seeing how the use of the different raw materials, the tools used, such as the application of new techniques of maceration, spherification, aging of cocktails, smoking, among others. The review of articles, books, interviews with experts and experimentation with botanical products and the mentioned techniques was used. With the application of these techniques came the evolution of 3 classic cocktails such as Mojito, Martini and Gin Tonic, and the creation of several new mixtures. As conclusions, it is stated that the fundamental pillar on which the Evolutive Cocktail is based, is that the knowledge of the raw material, the different techniques, the knowledge of the bartender and the client are focused. The "renewed classics" and technical advances help to better understand classical techniques in order to get the most out of them and, in some cases, to improve them.*

***Keywords:*** *evolutionary cocktails, bartender, maceration, spherification, aging of cocktails, smoked cocktails.*

**Eje Temático VI.** Turismo y Prospectiva

1. Estudiante de Licenciatura en Turismo, Universidad Central “Martha Abreu” de Las Villas, Cuba. [perez.enmanuel@nauta.cu](mailto:perez.enmanuel@nauta.cu) [↑](#footnote-ref-1)
2. MSc. Ing. Universidad Central “Marta Abreu” de Las Villas, Cuba. [acamacho@uclv.edu.cu](mailto:acamacho@uclv.edu.cu). [↑](#footnote-ref-2)