

MITOLOGÍA TIKI II

TIKI OHANA

MARCELO (CHELO) DEL VALLE

MITOLOGÍA TIKI II

TIKI OHANA

Tendencias

Mitología II tiki Ohana

Primera edición, publicada en Lima, en noviembre de 2024

© 2024, Marcelo (Chelo) del Valle

© 2024, Grupo Editorial Caja Negra S.A.C.

Para su sello editorial Tendencias

Jr. Chongoyape 264, Urb. Maranga - San Miguel, Lima 32, Perú

Telf. (511) 309 5916

editorialcajanegra@gmail.com

editorialcajanegra.blogspot.com

www.editorialcajanegra.com.pe

Producción general: Claudia Ramírez Rojas

Dirección editorial: Grupo Editorial Caja Negra

Diseño de portada y diagramación: Karim Garrido Velapatiño

Prohibida su total o parcial reproducción por cualquier medio de impresión o digital en forma idéntica, extractada o modificada, en castellano o en cualquier otro idioma, sin autorización expresa de la casa editorial.

Impreso en Aleph Impresiones S. R. L.

Jr. Risso 580, Lince, Lima - Perú

Teléfono: 634 7500

Impreso en noviembre de 2024

ÍNDICE

Introducción	9
Capítulo i: <i>Reflexiones sobre la familia y el legado personal</i>	19
Capítulo ii: <i>Introducción al mundo tiki: cultura o religión</i>	29
Capítulo iii: <i>Simbolismo y espiritualidad en la mitología tiki</i>	39
Capítulo iv: <i>Ron Botran: historia y tradición en Guatemala</i>	47
Capítulo v: <i>Competencias tiki: Miami Rum Congress y Cantinero Games</i>	63
Capítulo vi: <i>La Barwoman: historias de mujeres en la coctelería</i>	65
Capítulo vii: <i>Biografía de William Collazo</i>	71
Capítulo viii: <i>Recuerdos y celebraciones: Tiki League en Cusco</i>	75

Capítulo ix: <i>Philip Berrios y su impacto en la industria de bebidas</i>	83
Capítulo x: <i>Creatividad en la coctelería: jarabes y postres</i>	87
Capítulo xi: <i>Preparación y detalles para competencias tiki</i>	97
Capítulo xii: <i>Recetas Chelo tiki: cócteles clásicos y modernos</i>	125
Capítulo xiii: <i>Amistad y colaboración en la comunidad tiki</i>	141
Capítulo xiv: <i>Carrera en la coctelería: retos y pasión</i>	147
Capítulo xv: <i>Innovación y respeto en la coctelería tiki</i>	157
Capítulo xvi: <i>Tiki y resiliencia en la vida pospandemia</i>	161
Capítulo xvii: <i>Reflexiones sobre la mixología y la autenticidad</i>	163
Capítulo xviii: <i>Ron Botran, un poco más de historia</i>	167
Capítulo xix: <i>Recetas y consejos para cócteles creativos</i>	171
Capítulo xx: <i>Un trago del tiki</i>	181
Epílogo	

INTRODUCCIÓN

Una pequeña introducción al tiki

Además de una introducción al tiki, quiero contarles que este libro no solo trata sobre la cultura tiki, los cócteles y las recetas. Aquí también hablaré un poco de mis historias, de mis caminos por la vida, de mis recorridos por diferentes países de Sudamérica y Centroamérica, por diversas ciudades y estados de Estados Unidos, y por diferentes eventos. Anécdotas con viejos bartenders, nuevos bartenders y algunos que aún no han comenzado porque recién están participando en competencias. Mitos, culturas, religiones, y el estudio de las ciudades y los pueblos, así como las anécdotas de cada lugar y evento que visito. También incluiré recetas de colegas, tanto bartenders nuevos como veteranos, como ya mencioné. Este libro tendrá un toque de espiritualidad, porque creo mucho en la energía: la energía solar y la energía del ser humano.

Compartiré algunas creencias y pensamientos que me han llevado a reflexionar sobre la historia, y hacerme una pregunta que siempre me hago: el tiki, ¿es cultura o religión?

En la apertura de mi libro, hablo sobre la cultura tiki, un tema nuevo para muchos lectores que se adentran por primera vez en este fascinante mundo. Me pregunto si la cultura tiki es realmente una cultura o una religión, una duda que probablemente también surgiría en los lectores a medida que avancen en la lectura. Los símbolos tiki, esas figuras de madera con expresiones variadas que adornan los bares, representan dioses, guardianes y espíritus de la mitología tiki. Aunque no todos los aficionados al tiki conocen su historia, para mí, fue la conexión espiritual, más que los cócteles, lo que me atrajo.

La polinesia y la mitología tiki

Hace unos tres mil años, navegantes del sudeste asiático se asentaron en Samoa y Tonga, iniciando así el proceso de colonización de la Polinesia. El tiki simboliza al primer ser humano en la Tierra y está profundamente arraigado en la cultura polinesia. En la antigua cultura hawaiana, los dioses y los habitantes, conocidos como *kanaka*, mantenían una relación simbiótica con la tierra, *aina*. Las estatuas tiki, talladas en madera, representaban a los dioses y se creía que ofrecían protección y bendiciones.

A medida que esto transcurre, nos adentramos en la vida de los dioses. Los antiguos hawaianos mantenían una estrecha relación con sus deidades, y los tiki servían como medio de conexión. Los altos jefes, o *ali'i nui*, se encargaban de preservar el equilibrio y el respeto hacia los dioses. Los primeros tiki de piedra fueron tallados alrededor del año 1400 en las Islas Marquesas, y su presencia se extendió a diversas formas y objetos .



Italina Rodríguez (abuela) de origen brasilerio, Chelo tiki (Marcelo Del Valle) nacido Mercedes Soriano Rou y el portugués Graciano Castro (abuelo)

La tribu maorí y la resistencia a la colonización

La tribu maorí de Nueva Zelanda se distingue por su resistencia a la colonización, respondiendo con firmeza a cualquier invasor. A través del Tratado de Waitangi, lograron negociar y preservar su autonomía.

Los bares tiki y la cultura de la coctelería

Los bares tiki, que suelen abrir sus puertas por la tarde para no faltar al respeto al dios Sol, son un homenaje a esta cultura. La danza *haka*, practicada en Hawái, es una expresión de desafío y respeto al Sol. La cultura tiki en Estados Unidos comenzó en la década de 1930, popularizando la vida isleña y la coctelería tropical. Tras la anexión de Hawái como estado en 1959, la moda tiki se expandió aún más.

La expedición Kon-tiki y la conexión con Perú

La balsa *Kon-tiki*, utilizada por el explorador noruego Thor Heyerdahl en 1947, fue nombrada en honor al dios del sol inca. La expedición buscaba demostrar que era posible la colonización de la Polinesia desde Sudamérica. Esta conexión con Perú es un tema que exploraré más adelante en el libro.

Este libro es una invitación a sumergirse en la rica historia y el simbolismo de la cultura tiki, una cultura que sigue fascinando y uniendo a personas alrededor del mundo.

El principio

Comenzamos casi desde el principio, y esto no empieza en 1930. Aquí empezamos diferente: en 1769, la histórica expedición del capitán James Cook en la región conduciría al reclamo inglés sobre Australia. Sin embargo, antes de llegar a Australia, navegó cerca de Nueva Zelanda y pasó semanas cartografiando parte de su costa. De este modo, fue también uno de los primeros en observar y registrar a los pueblos indígenas de las dos islas. Sus instrucciones del almirantazgo eran esforzarse por cultivar relaciones amistosas con las tribus y pueblos que encontrara, y considerar a los nativos como los poseedores naturales y legales de cualquier tierra que ocuparan. Cook, por supuesto, no estaba involucrado en una expedición de colonización. Así que, cuando se encontró por primera vez con un grupo de guerra maorí, ciertamente no tenía intención de desafiar su soberanía sobre Aotearoa, aunque sí estaba interesado en aprender más sobre ellos.

El 6 de octubre de 1769 se avistó tierra desde el tope del mástil del *HMS Endeavour*. El propósito aparente de la expedición era observar el tránsito de Venus por el Sol,

pero en órdenes selladas, que solo debían abrirse tras completar las observaciones astronómicas, se le instruyó que buscara evidencias de la legendaria *Terra Australis*. Acercándose desde el este, después de rodear el cabo de Hornos y hacer una parada en Tahití, el *Endeavour* llegó a la costa de Nueva Zelanda. Dos días después, anclaron en lo que luego se conocería como Poverty Bay (Bahía de la Pobreza). No se observaron señales de vida hasta la mañana del 9 de octubre, cuando se vio humo elevándose tierra adentro, lo que indicaba que el territorio estaba habitado.

Cook y un grupo de marineros se dirigieron a la orilla en dos botes, dejaron a cuatro hombres cuidándolos y el resto partió hacia una línea de colinas. Sin embargo, los centinelas se sorprendieron con la llegada de un grupo de cuatro maoríes que adoptaron una postura agresiva. Cuando uno levantó una lanza, fue derribado con un disparo. Cook y su grupo de desembarco se apresuraron a regresar, y luego de algunos disparos, los maoríes se retiraron. Al día siguiente se hizo otro desembarco, y aunque fue posible cierta comunicación gracias a la presencia de Tupaia, un polinesio cuyo idioma era similar, el encuentro no fue menos hostil. Nuevamente, un maorí hizo un movimiento agresivo, un marinero nervioso disparó y otro maorí murió.

Este fue el preludio de un encuentro aún más agresivo, cuando los maoríes intentaron abordar el barco y secues-

trar a un muchacho, presumiblemente para comérselo. Dispararon y mataron a más maoríes, tras lo cual Cook y su tripulación abandonaron la escena y continuaron sus observaciones en alta mar. La impresión que esto dejó en Cook y en los científicos de la expedición fue mixta. Ya habían tenido encuentros con pueblos polinesios en el Pacífico Sur, y aunque algunos fueron belicosos, ninguno fue tan agresivo como los maoríes. Es importante señalar que la comprensión que los maoríes tenían de la llegada de Cook y lo que representaba era parcial. Para lidiar con ello, recurrieron al comportamiento habitual ante cualquier extraño que se acercara a sus costas. La presencia de Tupaia permitió cierto intercambio y un poco de comercio, pero poco más. Cook quedó intrigado por esta gente recta, aguerrida y orgullosa.

Cook realizó dos viajes al Pacífico Sur, y durante ese tiempo el «triángulo polinesio» —Hawái, Isla de Pascua y Nueva Zelanda— se incorporó al ámbito del conocimiento europeo. Tanto él como los científicos a bordo afirmaron haber obtenido al menos una apreciación superficial de la raza polinesia. No cabía duda de que los maoríes, aunque herederos de una sociedad única, eran parte de la más amplia cultura polinesia. Sin embargo, aún no estaba claro cómo y cuándo habían cruzado la vasta distancia hasta Nueva Zelanda. Al observar las similitudes en apariencia, costumbres e idiomas en las islas dispersas, Cook especuló que el origen de la raza poline-

sia se encontraba en algún lugar de la península malaya o en las «Indias Orientales». En ese aspecto, no estaba lejos de la verdad.

Los orígenes de la raza polinesia han sido debatidos desde entonces, y solo recientemente, mediante la investigación genética y lingüística, se ha confirmado que los polinesios se originaron en el territorio continental chino y las islas de Taiwán, Filipinas, Malasia e Indonesia. Oceanía fue la última gran región de la Tierra en ser colonizada, y la Polinesia, la última región de Oceanía en ser habitada. El vehículo de esa expansión fue la canoa con balancín, y con la ayuda de las mareas y los vientos, comenzó una migración a través del archipiélago malayo y el Pacífico Sur entre el año 3000 y el 1000 a. e. c., que llegó a las islas polinesias occidentales alrededor del 900 a. e. c.

Dicho esto, el siglo xix ciertamente no fue emocionante para los pueblos que ya vivían en Australia. La historia de los habitantes indígenas, conocidos como el «pueblo aborigen y los isleños del estrecho de Torres», es un campo de estudio complejo y en constante evolución, teñido de política. Durante generaciones tras la llegada de los blancos a Australia, los aborígenes fueron marginados porque no ofrecían mano de obra útil y ocupaban tierras necesarias para el asentamiento europeo. Sin embargo, es un error suponer que los indígenas australianos aceptaron dócilmente la invasión británica. Se

resistieron, pero sin una organización central ni cohesión política, sucumbieron al avance del asentamiento blanco con una resistencia apasionada, pero infructuosa.

En muchos casos, los enfrentamientos dieron a los colonos blancos pretextos para infligir un tipo de genocidio sobre los aborígenes que se interponían en el progreso. Su destino quedó sellado desde el primer estornudo europeo en Terra Australis, que precedió a la importación de los dos principales medios de destrucción social: las enfermedades, entre ellas la viruela, el cólera, la influenza, el sarampión, la tuberculosis, la sífilis y el resfriado común; y el alcohol.



Esta foto captura otro momento importante en mi vida: fue el día en que mis hijas, Antonia y Ariana, conocieron a su abuela en Uruguay, María del Carmen Castro. Ella nos dejó en marzo; el COVID-19 marcó su camino hacia el descanso...

CAPÍTULO I

Reflexiones sobre la familia y el legado personal

Bueno, ya nosotros, esta generación, tenemos algo para contar... Por ejemplo, el COVID-19. No solo se llevó mi negocio, también se llevó parte de mi vida y a mi querida madre. Mi primera mujer, el amor de mi vida, ella era mi mamá, María del Carmen Castro, una mujer hermosa por dentro y por fuera, la más humilde en esta tierra. Yo solo soñaba con darte todo. El tiempo y el desorden de esta vida hicieron que no te diera nada. Ahora, como todo ser humano, solo queda arrepentirse y vivir con eso, ¿no? Lo mismo pasó con Papá, Manuel del Valle Lima. Él me marcó. Hacía tiempo que no hablaba con él, creo que por cuestiones naturales o del universo, cosas del ser humano. Se fue de la tierra el día de mi cumpleaños, a la misma hora. Pero bueno, aquí seguimos; todos llegamos y nos vamos. Disfruten de la familia y de los amigos cada minuto. En este momento del libro, llama a tu mamá y a tu papá, diles que los amas.

Si eres como yo, respira, haz una pausa en el libro y recuerda los lindos momentos y sus sonrisas. Sigamos

ayudando y caminando por el buen camino, conociendo gente buena y hermosa. Yo, cada día, conozco a más bartenders que personas.

Bueno, jy qué bien la pasamos siempre! Aquí tenemos un gran logro, como el de mi querido Oliver Samayoa, quien orgulloso dice ser guatemalteco, y se define como tal, proveniente de un país conocido también como la eterna primavera. Me apasiona el servicio y la coctelería. Profesionalmente, soy *bartender*, y la coctelería clásica desempeña un papel importante en mi carrera. A lo largo de mi trayectoria, he explorado diferentes ramas de la coctelería, como la tiki. Actualmente, estoy compartiendo mis conocimientos para impulsar la coctelería en Guatemala.

Descubrir y entender la cultura tiki fue un desafío al principio. Experimenté un cambio significativo que me llevó a estudiar y aprender más sobre esta cultura, lo que transformó mi vida. Tuve la oportunidad de salir por primera vez de mi país y conocer a personas de diferentes nacionalidades que comparten una misma historia y cultura. Además, fui subcampeón global, lo que me permitió poner el nombre de mi país en lo más alto y ser parte de la familia tiki.

El cóctel Cusco, «Matiox B'atz'», está inspirado en el legado de la cultura tiki, donde el pasado forma parte del presente y nos guía hacia un futuro tiki. En este caso, el tiempo está representado por B'atz', un nahual dentro de la cultura maya. Un nahual es un espíritu protector que adquirimos al nacer, y B'atz' es el guardián del tiempo, el nahual de Trader Vic's.

Receta:

- 1.5 onzas de ron Botran 18 Solera
- 1 onza de ron Botran Reserva Blanca
- 0.75 onzas de Reàl syrup de piña
- 2 onzas de Reàl syrup de maracuyá
- 2 onzas de cordial de nance
- 1 onza de jugo de naranja con limón
- 1 onza de falernum de cardamomo
- 3 gotas (*dash*) de bitter Ricantti amargo amazónico

Mahalo.



Cusco, Perú, 2023. Tiki League Champion 2023

Recientemente, tuve la oportunidad de vivir una experiencia inolvidable en Cusco, Perú, junto a Carlos Rivero y otros amigos. La organización del evento fue espectacular, y disfrutamos de un ambiente muy familiar. Entre las anécdotas más memorables está la de Gasti, el uruguayo que viajó en coche desde Uruguay hasta Lima, superando desiertos, fronteras y montañas.

Durante nuestra estancia, compartimos almuerzos y cenas con amigos y conocimos a nuevas personas. Una mañana salimos a caminar al estilo chileno con la bartendery Génesis, la campeona de esa etapa en Cusco, originaria de Venezuela, pero representando a Colombia, cuya historia se encuentra en mi libro. También estuvimos con Adriana, de Colombia, apodada la reina del *flair*, y mi hija Ailin, junto con Valeria, de México.

Caminamos por Cusco, disfrutando de la hospitalidad de su gente y de su rica cultura. Esta experiencia me hizo reflexionar sobre las diferencias en las luchas diarias de la gente de allí, a menudo por necesidades básicas, en contraste con preocupaciones más triviales que enfrentamos en Estados Unidos, como problemas tecnológicos con nuestros iPhones. Estos viajes nos hacen valorar mucho más lo que tenemos al regresar a casa.

Hablando de experiencias, estuvimos en varios lugares. Personalmente, caminé solo por algunos sitios turísticos, y en otros completé un recorrido gracias al tour que Carlos Rivero y su esposa planearon, un hermoso paseo por

Cusco. Todos los *bartenders* y delegados visitamos la Plaza de Armas, un lugar ancestral que marca el origen de la ciudad de Cusco. Está ubicada en el corazón del Centro Histórico y rodeada de restaurantes, bares, agencias de viaje y centros de entretenimiento. Desde la Plaza de Armas, puedes divisar varios puntos de interés. También estuvimos en la cima del Cristo Blanco, donde, a pesar del frío, nos recomfortaba tener ron Botran. Visitamos el Barrio de San Cristóbal, el Barrio de Santa Ana, la Catedral, la Iglesia de la Compañía de Jesús, la primera universidad del Cusco y, por último, una hermosa fuente que fue donada por la ciudad de Nueva York a inicios del siglo xx.

Por ejemplo, también fuimos con Ailin, Génesis y compañía, incluida Adriana, a caminar. Pasamos por lugares como el centro ceremonial más grande de la época inca, ubicado a 7 minutos a pie desde la Plaza de Armas, bajando por la Calle del Sol. La belleza de este lugar es imponente debido al contraste que muestra entre la arquitectura incaica y la española.



En la parte norte de la Plaza de Armas se encuentra la Plazoleta de San Cristóbal, al costado de la iglesia de San Cristóbal, donde aún se pueden apreciar los restos del palacio del primer Inca, Manco Cápac (siglo XII). Desde este lugar podrás ver no solo todo el centro histórico, sino también gran parte de la ciudad del Cusco, ubicada a lo largo del río Huatanay.

Este barrio está a aproximadamente 7 minutos caminando al oeste de la Plaza de Armas, y en la ruta verás la famosa piedra de los 12 ángulos. Es un barrio tradicional que ya existía en la época inca bajo el nombre de Toq'o Cachi, pero con la llegada de los españoles cambió su nombre a San Blas. La iglesia de San Blas destaca por su púlpito tallado en una sola pieza de madera de cedro, en estilo churrigueresco español.

En este barrio también encontrarás una pequeña plazoleta llamada San Blas, decorada con una cascada de agua. Además, podrás visitar el museo del gran artista Hilario Mendivil, el bar Limbus, y finalmente el mirador de San Blas.

La frutillada es una de las bebidas más deliciosas que podrás disfrutar en la ciudad del Cusco. Su ingrediente principal es la chicha de jora, hecha a base de maíz blanco fermentado y mezclada con frutilla (una variedad de fresas pequeñas), lo que da como resultado una bebida de color rosado.

Los mejores lugares para disfrutar de la fabulosa frutillada son las chicherías o picanterías tradicionales de

la ciudad del Cusco. Te recomendamos la chichería de Mama Trini, ubicada en el barrio de San Blas.

Fui al mercado de San Pedro a desayunar; sería mi primer desayuno en Cusco. Es el primer centro de abastos de la ciudad, construido en 1925 y diseñado por el famoso ingeniero francés Alexander Gustave Eiffel. Es un lugar pintoresco y tradicional, frecuentado tanto por locales como por turistas de todo el mundo. Es el lugar perfecto para hacer compras económicas, donde puedes encontrar artesanías, frutas, jugos, hierbas medicinales y una sección de comida preparada exclusivamente para desayunos y almuerzos, no cenas.

El mercado se encuentra a solo 10 minutos a pie desde la Plaza de Armas, en el barrio de Santiago. También en esta zona se encuentra el cementerio más antiguo de la ciudad de Cusco, con asombrosas piezas de mármol que denotan la gran importancia de los muertos para los locales. En este cementerio reposan ilustres personajes del arte, la política y la literatura de la sociedad cusqueña, y fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación en 2011. El lugar ofrece tours guiados durante el día, y en ciertas épocas del año (como en Todos Santos) también por la noche, con actuaciones que relatan historias de ultratumba, recordando a los personajes que descansan allí.

Fue una experiencia muy enriquecedora, tanto cultural como personalmente. Realizar la Tiki League 2023 en esa histórica ciudad fue una idea fabulosa.

A inicios de junio se celebra la mayor fiesta católica en Cusco, donde se puede apreciar la algarabía, la música, la procesión de santos, la bendición del Cristo Negro, festivales culinarios, y más. Lo más destacado de esta festividad es la bendición del Cristo Negro, también conocido como el Señor de los Temblores, en quien la gente local tiene mucha fe.

Si deseas probar comida 100 % andina en esta festividad, la gente ofrece el famoso plato llamado *Chiri Uchu*, una palabra que proviene del quechua y significa literalmente «plato frío», ya que se sirve frío. Los ingredientes de este plato típico son carne seca, algas marinas, queso, maíz tostado, tortilla, entre otros, y se acompaña con una Inca Kola.

El Inti Raymi es la celebración más importante de Cusco, y data de la época inca. Es un evento religioso prehispánico para agradecer al Dios Sol. Originalmente, se celebraba cada 21 de junio, el día más corto en el hemisferio sur. La celebración fue prohibida durante la época colonial y gran parte de la época republicana; sin embargo, a inicios del siglo xx se retomó, y a mediados del mismo siglo se cambió la fecha de celebración al 24 de junio, coincidiendo con el Día del Campesino Peruano.

Y hay tantas cosas más que contar, pero no me alcanza el libro, y eso fue solo en una semana...

¡Qué lindo es tener historias!



Cusco, noviembre de 2023. Chelo tiki

CAPÍTULO II

Introducción al mundo tiki: cultura o religión

Esta es la primera parte del libro. Aquí comenzaré hablando un poco sobre qué es el tiki, porque muchas personas, muchos de ustedes, recién me conocen y están descubriendo la cultura tiki. Al ingresar en este mundo, me sigo preguntando hasta el día de hoy: ¿es el tiki una cultura o una religión? O tal vez sea algo que simplemente se siente con el corazón. Es una pregunta que me sigo haciendo, ¿verdad? Y que ustedes también se harán una vez que lean este libro.

¿Qué representan los símbolos míticos del tiki y qué tienen que ver con la cultura hawaiana? Esos dioses de madera que ven en cada bar, con sus expresiones extrañas, algunas veces enojados, otras sonrientes con la boca bien abierta, son más que decoraciones. Si alguna vez han visto esas figuras talladas a mano o colgadas en cuadros en los bares, notarán que, por sus posturas y expresiones, los tikis representaban a las autoridades importantes: dioses, guardianes y espíritus dentro de la mitología tiki. Muy pocos amantes del tiki son concien-

tes de esta historia, y para mí, también tiene mucho de espiritualidad. De hecho, fue el aspecto espiritual del tiki lo que más me atrajo, más que los cócteles.

Aunque me gustan los cócteles, no soy de beberlos a diario, voy a ser sincero. A veces comparto una cerveza con amigos, pero con mi camisa hawaiana en un bar tiki, sigo siendo parte de la cultura tiki. Me considero una persona que vive el tiki día a día, estudio sobre la Polinesia y sigo aprendiendo.

Por ejemplo, hace unos tres mil años, algunos navegantes, capitanes y soldados que venían del sudeste asiático se instalaron en las islas de Samoa y Tonga. A lo largo de los siguientes mil o dos mil años, iniciaron un proceso de colonización de la Polinesia, ocupando sucesivas islas que se extendían a lo largo de una vasta área, desde Hawái al norte hasta Nueva Zelanda y Rapa Nui al sureste.



Un puesto con mi señora Karen en 2023 en el Orlando Tiki Fest

El Orlando Tiki Fest 2023 regresó triunfalmente, trayendo consigo un evento épico de coctelería exótica que encantó a la ciudad. Este festival, junto con la competencia de *bartenders* de la Tiki League, desató la magia en Orlando, brindando nuevas experiencias a los asistentes.

El restaurante de Orlando fue el escenario donde se celebró este emocionante evento. Desde seminarios informativos hasta concursos vibrantes, catas de bebidas exóticas y premios, el Orlando Tiki Fest 2023 fue una experiencia llena de diversión para todos los amantes de la coctelería.

La destacada periodista Gheidy De La Cruz fue la encargada de organizar este renombrado evento, que contó con el apoyo y patrocinio de importantes empresas como Reàl, Café Tiki Tica, Ron Barceló, Ron Santa Teresa, Ron Botran de Guatemala, El Barrilito de Puerto Rico/Cuba, El Marielito, entre otros.

Los asistentes disfrutaron de una amplia gama de actividades, desde aprender técnicas de mixología hasta presenciar competencias entre los mejores *bartenders* de la Tiki League. Además, tuvieron la oportunidad de degustar una variedad de cócteles exquisitos y descubrir nuevos sabores que transportaron sus sentidos a destinos tropicales.

El Orlando Tiki Fest 2023 se consagró como un éxito rotundo, consolidándose como uno de los eventos más destacados en el mundo de la coctelería exótica.

Los organizadores esperan que este festival continúe creciendo en los próximos años, brindando a los amantes del tiki una experiencia inolvidable en la mágica ciudad de Orlando.

Nuestra madrina y encargada de este evento, una persona sensacional en su trabajo y con un amor inmenso por el tiki, como ella misma lo dice, fue la gran responsable de hacer realidad este evento.



Gheidy De La Cruz, Periodista y expresidenta de la filial en Puerto Rico del Colegio Dominicano de Periodistas

Ritmos tropicales y sabores exóticos fueron los protagonistas del Orlando Tiki Fest 2024, un evento organizado por tercer año consecutivo por la comunicadora

dominicana Gheidy De La Cruz, pionera en desarrollar este tipo de festival en los Estados Unidos, con un toque latino en Florida Central.

La colorida actividad se llevó a cabo en Sun On The Beach, en el vibrante Old Town de Kissimmee, el corazón del entretenimiento y las atracciones. Más de 300 fanáticos y entusiastas de la coctelería exótica y tropical se dieron cita, provenientes de varios estados de los Estados Unidos, Puerto Rico y Latinoamérica, para reunirse, aprender y disfrutar de esta ciudad repleta de atracciones y opciones para todos.

De La Cruz, directora de PG Media Publishing, describió el evento como una amalgama única de moda, mixología, gastronomía y entretenimiento, todo en un ambiente dinámico y enérgico. «Fue una mezcla única de cócteles, ron, entretenimiento, gastronomía y estilo tropical en el Orlando Tiki Fest 2024, con la épica competencia Latam Bartenders USA y la Tiki League USA, que presentó una batalla de mixología entre los bartenders más innovadores de América Latina, el Caribe y los Estados Unidos», expresó.

Participaron países como Puerto Rico, Colombia, México, Perú, República Dominicana, Panamá, El Salvador, Nicaragua, Aruba, Argentina y Venezuela, así como varios estados de los Estados Unidos, donde los bartenders demostraron su creatividad y habilidad en esta competencia de alto nivel.

Jonathan «Piraña» Cerna, mixólogo de El Salvador, ganó el primer lugar en la Copa Latam Bartenders USA; el segundo lugar fue para el puertorriqueño Manny Picón, representando a USA, y el tercer lugar para Luis Ávila de Panamá.

En la competencia de la Tiki League de Cócteles Exóticos, los ganadores fueron: primer lugar para el uruguayo Charlie De León Machado; segundo lugar para el puertorriqueño William Collazo Jr.; y tercer lugar para el argentino David De Rose.

De La Cruz explicó que el Tiki Fest de este año no fue solo un evento, sino un encuentro espectacular donde se unieron el encanto de Orlando y la energía de Kissimmee. «Los asistentes pudieron disfrutar de degustaciones de diferentes rones y cócteles, además de un desfile de moda de temática tropical, dirigido por Penélope Fashion, directora de 'A la Carta Conceptos'», informó.

Durante el festival, la organizadora Gheidy De La Cruz recibió cartas de felicitación del senador del estado de Florida, Víctor Torres, y de la vicealcaldesa de la ciudad de Kissimmee, Olga Castaño.

El festival concluyó con un extraordinario espectáculo del Bartender de los Zapatos Rojos y la embajadora Latam de Reàl Infused Exotic, Adriana Laguna, además de espectáculos de música de *Luau of Polynesia*, con melodías cautivadoras que transportaron a los asistentes a las idílicas playas de Hawái.

Momentos que quedan en la historia de la gran familia tiki. Orlando sigue creciendo gracias a personas como estas, y por eso, en Orlando, mis hijas, por primera vez, estuvieron aquí los tres juntos. Celebramos nuestro primer pescado, fue la primera vez para ellas también. Estos momentos se comparten... el tiki es vida, es familia.



Pero un tema importante, reflexiono sobre la relevancia de la vestimenta adecuada en diferentes eventos y contextos, especialmente en competencias. Al igual que uno se viste acorde a la ocasión, como en bodas o funerales, considero que debería ser lo mismo en las competencias de bartenders. Me preocupa ver a algunos participantes presentarse con ropa informal, como jeans y camisetas,

cuando han dedicado meses a preparar un cóctel y su presentación. Con 32 años de experiencia en la industria de bares y restaurantes, y habiendo trabajado desde los 18 años en diferentes países, me resulta incomprensible la falta de esfuerzo en investigar y respetar la vestimenta adecuada para cada tipo de competencia.

Por ejemplo, en una competencia tiki, no solo es importante investigar sobre los jueces y su origen para entender sus preferencias, sino también sobre el atuendo correcto. Un competidor profesional debería contar con varios uniformes: uno para la preparación y las fotos, y otro más auténtico y temático para la presentación del cóctel. Casi siempre, estas competencias son de temática veraniega, por lo que la vestimenta debe ser coherente de pies a cabeza con el estilo tiki del evento.

Preparación para una Competencia Tiki

Como competidor en una competencia tiki, es crucial exigir información detallada sobre el evento. Los aspectos a considerar incluyen:

Ubicación y clima:

- Ciudad donde se realizará el evento.
- Condiciones climáticas esperadas (calor, frío, lluvia).
- Si el lugar es cerrado o abierto y si cuenta con aire acondicionado.

Equipamiento y logística:

- Disponibilidad y tipo de micrófono (colgante o de mano).
- Uso de las manos y su impacto en la presentación frente al jurado.

Programación del evento:

- Hora exacta de la competencia.
- Tiempo disponible para la preparación del cóctel.
- Duración de la espera antes de la presentación y cómo afecta a los ingredientes.

Vestimenta y presentación:

- Indumentaria adecuada para la temperatura del lugar, como en Cusco, donde hace frío.
- Mantenimiento de la frescura de los ingredientes y, si es necesario, llevar hielo propio.

Jurado y estilo:

- Conocer a los jueces y sus preferencias (dulzura, estilos culturales).
- Ajustar la combinación del cóctel tiki según el jurado.

Naturalidad y autenticidad:

- Preferencia por ingredientes naturales en lugar de jugos envasados o económicos.
- Exprimir frutas frente al jurado para demostrar autenticidad.

Presentación del cóctel:

- Uso de un delantal para proteger la vestimenta.
- Narrativa e historia detrás del cóctel presentado.
- Apariencia personal, como el cabello recogido y decoraciones tropicales para las mujeres.

Vasos y Recetas:

- Elección de vasos tiki adecuados, ya sean de cerámica o cristal.
- Consistencia en el tamaño de los vasos para una presentación uniforme.

Es esencial prestar atención a cada detalle, ya que siete minutos en el escenario pueden definir al campeón. Se recomienda a los competidores revisar todo cuidadosamente y recordar que, más allá de la competencia, se trata de un crecimiento personal y colectivo en el espíritu del tiki.

CAPÍTULO III

Simbolismo y espiritualidad en la mitología tiki

Ahora la pregunta es: ¿qué representa para mí, y por qué es la mitología de la Polinesia, la mitología tiki, la «tapa» de este libro? ¿Qué representa el tiki? Bueno, el tiki es el primer ser humano en el planeta. Eso es lo que representa. Por ejemplo, esas imágenes de las que hablábamos antes, que se encuentran en contextos espirituales de las culturas polinesias, especialmente en la antigua cultura hawaiana, representan una conexión simbiótica entre los dioses, la tierra (*aina*) y los habitantes (*kanaka*). Si las personas cuidaban la tierra de manera correcta, los dioses estarían satisfechos. Si los dioses estaban contentos, permitían que la tierra proporcionara sustento a sus habitantes.

Cada dios tenía múltiples formas, ¿quí no lova? ¿Quí no lo... ¿Quí no... perdón? ¿Quí no lau? Okey, incluyendo tanto formas humanas como animales. Las estatuas tiki se tallaban para representar la imagen de un dios, como encarnaciones del poder de ese dios. Con los tiki tallados

a mano, se creía que las personas podían obtener protección contra el mal, fortalecer su poder en tiempos de guerra y ser bendecidas con cosechas exitosas.

Estamos hablando de miles de años. Algunos dicen que estas creencias vienen de antes de Cristo; otros creen que datan de después. Para nosotros, en la cultura tiki, el tiki es el primer hombre en el universo. Los antiguos hawaianos mantenían una relación cercana con sus dioses a través de muchas formas de comunicación. Los tiki fueron creados como un medio de conexión e interacción. Se dice que el pueblo hawaiano desciende del linaje de los dioses.

Era responsabilidad de los altos jefes, los *ali'i nui*, asegurarse de que hubiera equilibrio entre la familia y de rendir respeto a los dioses de diversas maneras. Creo que, hasta el día de hoy, en muchas religiones aquí en la Tierra, seguimos ofreciendo tributos a nuestros dioses. Y por eso, a veces, cuando ocurren cosas fuera de nuestro control, decimos: «Por favor, Diosito, pedimos a la naturaleza», pero también somos nosotros los que a veces llevamos nuestras acciones a lo que se convierte en pecado.

Los *ali'i nui* eran considerados descendientes directos de los dioses y asumían una gran responsabilidad debido a ello. Además de las imágenes de los tiki, los altos espíritus recibían homenajes por cada acción que se realizaba en la antigua sociedad hawaiana.

Se dice que los primeros tiki de piedra fueron tallados cerca del año 1400 en las Islas Marquesas. Un tiki puede tomar muchas formas, desde esculturas gigantes del dios de la guerra, Kū, hasta imágenes de varios dioses talladas en botes, tambores u otros objetos utilitarios, así como en barcos, rocas o tatuajes en el cuerpo. De diferentes maneras se puede representar un tiki.

En Nueva Zelanda, la tribu maorí tiene una gran diferencia con respecto a otros pueblos colonizados de la Polinesia, que fueron masacrados y obligados a seguir las reglas del colonizador. En el caso de los maoríes, no hubo colonización pasiva, ya que ellos respondían a cualquier invasor con gran resistencia y sangrientas batallas, que muchas veces obligaban al enemigo a huir o a negociar. También negociaban por estatuas, huesos, pieles y otros bienes, lo que evitó una colonización forzada, llegando a acuerdos como el Tratado de Waitangi, que benefició a ambas partes.

¿Alguna vez han visto imágenes talladas en bares o discotecas? No. Pero en bares tiki, sí. ¿Por qué? Porque es un ambiente más tranquilo. Ahora les cuento algo interesante: se dice que los bares tiki se abren en homenaje al dios Sol. Siempre se inauguran entre las 6 y las 7 de la tarde, porque se abren después de que el Sol se retira, para no faltarle al respeto.

Por otro lado, el *haka* es un mantra de guerra, una danza ensayada para intimidar al enemigo y demostrar

que no se le tiene miedo. También se usaba en Hawái para saludar al Sol cada vez que se retiraba al atardecer. Es una danza coordinada con palabras cadenciosas, cantada en tono fuerte, que invita al enemigo a acercarse. El *haka*, interpretado de manera más o menos así: «Ven a mí, mira mis ojos, estoy esperándote, no te tengo miedo». Estas frases eran gritos de guerra que se pronunciaban, como pueden ver hoy en los partidos de rugby en la cultura maorí.

El baile incluye miradas profundas, expresiones faciales, muecas y movimientos de brazos, culminando con un paso al frente, en una postura que simula estar listo para atacar con una lanza. La lengua se saca de manera amenazante, como una burla. Algunos dicen que esto era para intimidar, mientras que otros afirman que era una invitación a la cena, donde el enemigo sería el plato principal.

Ahora, pasemos a la cultura tiki y la coctelería tiki. Para nosotros, todo comenzó en Estados Unidos en la década de 1930, cuando esta cultura comenzó a tomar forma, representando la vida en las islas y alrededor de estas estatuas.

Como mencioné antes, con la popularización de la cultura tiki, muchos restaurantes comenzaron a adoptar vasos, objetos de recuerdo con diseños tiki, antorchas, muebles de juncos para evocar el estilo de las islas, telas con estampados tropicales y bambú como material

representativo. Los bares tiki servían maitais y otras bebidas frutales, y en poco tiempo la cultura tiki ganó una gran cantidad de seguidores en los Estados Unidos, integrando elementos del Pacífico en muchas áreas, desde la ropa hasta el diseño de interiores.

Después de que Hawái se convirtió en estado en 1959, la cultura tiki, las camisas *aloha* y otras representaciones isleñas se pusieron de moda. Hoy en día, se pueden encontrar grandes figuras de madera en muchos lugares, y nosotros mismos llevamos collares con símbolos que representan a los dioses del mar, la tierra, el fuego y el agua. Incluso en el Centro Cultural Polinesio en la costa norte de Oahu, en Hawái, posiblemente el bar más popular se encuentra en Waikiki, en Honolulu. Los visitantes pueden disfrutar de cócteles tropicales rodeados de una impresionante cantidad de decoraciones tiki. Yo estuve en Honolulu, y es algo impresionante, una experiencia que no se pueden perder en la vida. Hablar del tiki es una cosa, pero vivirlo es otra, estar ahí, con la cultura y la gente, es algo que se disfruta mucho, especialmente en familia, como ellos dicen, '*'ohana*'.

El «Kon-Tiki» fue el nombre de una balsa utilizada por el explorador noruego Thor Heyerdahl en su expedición de 1947 por el océano Pacífico, desde Sudamérica hasta la Polinesia. El nombre de la embarcación se debía al dios del Sol de los incas. Aquí es donde entra el Perú, un país con el que siempre hago un vínculo con el tiki.

Se decía que Viracocha, una deidad inca, llevaba el nombre de Kon-Tiki. Así que recuerden esto bien, más adelante hablaré más sobre la conexión entre Perú y el tiki.

La teoría sostenía que exploradores provenientes de Sudamérica podrían haber llegado a la Polinesia en tiempos precolombinos. El propósito de la expedición era demostrar la posibilidad de que el poblamiento de la Polinesia se hubiese llevado a cabo por vía marítima desde América del Sur. Si bien América del Sur es parte de un cuarto continente, según la cultura maorí, nuestras balsas y embarcaciones fueron algunas de las primeras en cruzar estas aguas, utilizando únicamente las corrientes y los vientos. Quizás hayan visto la película «Kon-Tiki», y si no, se las recomiendo. Lesuento que las corrientes, la fuerza del viento —casi constante— y la dirección oeste a lo largo del Ecuador acompañaron esta travesía con lo que muchos llamaban «la fuerza de los dioses».

La expedición Kon-Tiki fue financiada mediante préstamos y donaciones, incluyendo el apoyo del Ejército de los Estados Unidos. Antes de partir, viajaron a Perú, donde, junto a un pequeño grupo, construyeron la balsa utilizando troncos de madera de balsa y otros materiales autóctonos, manteniendo el estilo de construcción indígena que los conquistadores españoles habían observado en sus expediciones. La travesía comenzó el 28 de abril de 1947, al mediodía, y duró 101 días, cubriendo

casi 7,000 kilómetros a lo largo del océano Pacífico. ¡Imagínense 101 días en el mar!

Otras historias...

Como hijos de Andrés Botran García y Paula María Merino Requejo, crecieron colaborando en la ferretería de sus padres, primero en Roa de Duero y luego en Llanes, España. La emigración de la familia se debió a la precaria situación económica en Europa y a las pocas oportunidades de trabajo existentes.

La familia se estableció en el pueblo de Cunén, Quiché. Venancio y sus hermanos comenzaron a desarrollarse como empresarios, hasta que Venancio, junto con su familia, se mudó a Guatemala y compró una tienda llamada «La Violeta», en el centro de la ciudad. Después de cinco años de trabajar en la tienda, la vendió y adquirió una finca de café en Malacatán, San Marcos.



CAPÍTULO IV

Ron Botran: historia y tradición en Guatemala

Últimamente, vemos mucho este producto en competencias tiki internacionales, y no es para menos. He trabajado con estos productos en el Miami Open, un evento fantástico en Miami, y aparte de eso, uno aprende día a día con la botella en mano.

Botran 8, Botran 12 y Botran 18, cada uno con su respectivo añejamiento ponderado (por si no queda claro: 8, 12 y 18 años).

Este último, sin duda, es la joya de la casa: procede de mieles vírgenes de caña de azúcar cosechada en el ingenio Tululá, en el sur de Guatemala. Se destila en la misma propiedad y se añeja mediante un sistema inspirado en el método de soleras y criaderas jerezano, en la localidad de Quetzaltenango, a 2,300 metros sobre el nivel del mar, utilizando barricas que previamente albergaron bourbon, oloroso de Jerez y oporto.

El resultado es un ron complejo, elegante, pleno y profundo, que combina el carácter natural del destilado de

las tierras volcánicas de Guatemala con la riqueza que aportan los matices propios de una paciente y criteriosa crianza. Todo ello se congrega en una expresión fascinante, con notas de fruta fresca (piña, plátano maduro), piel de cítricos, especias (vainilla, clavo, canela...) y acentos vinosos.

Botran 18 años es un ron estratosférico, que no tardará en convertirse en uno de los favoritos de los aficionados que aprecian las mejores cosas (líquidas) de este mundo.



Venencio



Felipe



Jesús



Alejandro



Andrés

Ron Botran Roajú

Se trata de un tributo en forma de ron a la inigualable historia de los hermanos Botran Merino, y en especial a Don Venancio Botran, el hermano mayor de esta dinastía de roneros, quien hace 100 años dejó su tierra natal, Burgos, España, para venir a Guatemala.

Botran Roajú se presenta como un elogio a la autenticidad, una oda a la tradición y al regreso a las raíces de la marca Ron Botran. Este ron, creado para celebrar un siglo de influencia y sabor en Guatemala, se caracteriza por su

producción limitada, lo que lo convierte en un verdadero tesoro.

Este ron excepcional se elabora a partir de una cuidadosa mezcla de rones añejados durante un período que varía entre 8 y 20 años. Sin embargo, lo que lo distingue es su acabado especial en barricas que previamente añejaron vino de Ribera del Duero, en Burgos, España. Este proceso único confiere al ron un perfil acaramelado y elegante, que seguramente será del agrado de los conoedores más exigentes.

Las características sensoriales de Botran Roajú son una sinfonía de sabores y aromas, comenzando por su color cobrizo oscuro, que evoca la riqueza y profundidad de su sabor. Además, presenta notas de madera tostada, caramelo fundido, frutos oscuros, ciruelas pasas y un toque especiado de canela y pimienta.

En boca, despliega delicados matices de toffee, ciruelas pasas, cerezas negras, madera tostada y café recién tostado. Se trata de un dulce y persistente toffee que se desliza suavemente por el paladar.

Botran Roajú, que significa «Roble Rojo» en español, es más que un simple licor; es un puente entre dos mundos. Desde las tierras de Ribera del Duero, conocidas por su excelente vino, hasta las tierras guatemaletcas, famosas por su ron de clase mundial. Este ron te llevará en un viaje único y sensorial, colmado de historia y tradición en cada sorbo.

Los amantes del ron y los coleccionistas de licores no pueden dejar pasar la oportunidad de probar esta maravilla de edición limitada. Botran Roajú representa la culminación de una rica herencia y una historia centenaria de pasión por el ron.

La marca de ron guatemalteco Botran no ha estado disponible en el mercado estadounidense desde 2019. Ahora, la marca está de vuelta, con nuevas expresiones, nueva imagen y una nueva acreditación de sostenibilidad. Básicamente: todo nuevo.

El grueso de la nueva línea de Ron Botran ahora lleva un número en la etiqueta, a diferencia de las ediciones anteriores, pero no se trata de declaraciones de edad. Como muchos rones, son nombres de fantasía que indican el ron más añejo de la mezcla, no el más joven. Todos los productos añejos de Botran son mezclas tipo solera de rones que van desde los 5 años hasta el número que figura en la botella. Así, Botran n.º 12 se compone de rones de 5 a 12 años. ¿Entendido?

Recibimos las tres expresiones más antiguas de la gama Botran para analizarlas. Todos tienen 80 grados y se venden en botellas de 700 ml.

Botran Ron de Guatemala n.º 12 Reserva Superior

Envejecido en tres tipos de barricas: whisky americano, whisky americano de tostado medio y jerez. Un poco áspero,

el aroma a especias de este ron es casi picante y muestra cierta astringencia. El espirituoso tiene un toque carnoso que se intensifica con el tiempo antes de dar paso a una clara nota de granos de café. El paladar se siente turbio y requiere concentración, con un exceso de caramelo que hace que todo se sienta, bueno, como caramelo. Aparecen clavos de olor junto con más café, pero son los elementos agresivamente terrosos los que se aferran al final, algo duro.

Botran Ron de Guatemala n.º 15 Reserva Especial

Envejecido en cuatro tipos de barricas: whisky americano, whisky americano de tostado medio, jerez y oporto. Se trata de una expresión más redonda del ron, donde nuevamente el café domina rápidamente, acompañado de una nariz considerablemente menos coriácea y ligeramente especiada. En el paladar se percibe una nota de chocolate que se funde bien con las cualidades especiadas de la mezcla, brindando al ron una ligera sensación de chocolate mexicano. La fruta aparece a medida que aumenta el final, con notas de ciruela y cereza, lo que lo hace mucho más agradable y equilibrado que el n.º 12.

Botran Ron de Guatemala n.º 18 Reserva de la Familia

Sigue el mismo régimen de barricas que el n.º 15. Es un poco más dulce, con una nota de cereza y azúcar moreno

que se combina bien con los aromas de café. Persisten algunos elementos de regaliz y anís. En el paladar, es rico, con notas de café y sirope de chocolate. El ron pasa a una nota de regaliz confitado en el final, con melaza y café bien azucarado. No es abrumadoramente complejo, pero es el más equilibrado de todos y una buena opción para cócteles.



Hablemos de un camino hacia el tiki y una conexión espiritual entre amigos y más... Aquí damos comienzo a una historia de migración y amor por lo que hoy nos une.

Familia usa Botran



Carlos Rivero (fundador de Tiki League Sudamérica), Iván Valdez (Senior Global Marketing Manager), Elis Carreiro (bartender italiano), Diego Arias (representante y manager de las Américas y el Caribe de la familia Botran) y Chelo tiki.

Compartimos en Miami 15 días espectaculares, tiki y familia



Alexandra Alfaro (directora corporativa de marketing en Industrias Licoreras de Guatemala)



Familia Botran, Diego Arias, Iván Valdez, Rodrigo Fonseca
(director de mercados en Licores de Guatemala)



El imperio Botran surgió del fuego: el incendio que devastó la tienda de ultramarinos que la familia poseía en

Roa de Duero fue el inicio de una empresa exitosa que aún sigue escribiendo su historia con letras de oro. Eran los años centrales del siglo xix. Desolado por tamaña desgracia, el matrimonio compuesto por Andrés Botran y Paula Merino decidió abandonar aquella paupérrima Castilla e iniciar una nueva vida con sus cinco hijos en territorios más prósperos. Su primer destino fue la localidad asturiana de Llanes, aunque no por mucho tiempo. Ya en los albores del siglo xx, el mayor de los hijos, Venancio, decidió, como tantos hombres de su tiempo, «hacer las Américas». Al otro lado del Atlántico, la tierra prometía fortuna: los Botran habían visto cómo regresaban muchos españoles de aquellos países de ultramar con grandes riquezas.

Venancio embarcó en Gijón en 1910. Su destino era México, pero quiso el azar que, durante la larga travesía transoceánica, fuese convencido por un compañero de viaje para buscar fortuna en Guatemala. A diferencia de México, un destino más común para la emigración española, Guatemala ofrecía un mayor número de oportunidades por tratarse de un territorio más virgen en todos los aspectos. Guiado por su instinto, Venancio probó suerte y se estableció en el Departamento de Quiché, en la región noroccidental del país centroamericano, cerca de México, que tenía un intenso comercio. Abrió un negocio en el que trabajó incansablemente, de sol a sol, sin descanso ni tregua.

Dos años después, viajó a Guatemala el segundo de los hermanos Botran, Andrés. En menos de un lustro, el resto de la familia hizo lo propio: Jesús, Felipe y Alejandro se unieron a sus hermanos en el negocio. Llegaron a poseer varias tiendas en esta región del país, hasta que decidieron instalarse en la capital, donde adquirieron un gran almacén en el que se vendía de todo. Sin embargo, el carácter emprendedor de esta familia burgalesa no se conformó, pese a que el negocio era próspero y les permitía vivir cómodamente. Una decisión del gobierno guatemalteco fue clave para el impulso definitivo de la familia Botran: permitir que la iniciativa privada adquiriese negocios relacionados con el licor.

Así, los burgaleses lograron poner en marcha la Licorería Quezalteca, que en la década de los años 40 ya contaba con las instalaciones más modernas. Gracias a su espíritu emprendedor, los Botran desarrollaron, actuallizaron y modernizaron la producción de los licores tradicionales (como el famoso «La Indita», muy enraizado en las costumbres guatemaltecas y utilizado a menudo en ceremonias indígenas que evocan a las de la cultura maya), así como de toda una gama de licores que les ha otorgado prestigio internacional.

No en vano, el negocio que los hermanos Botran pusieron en marcha hace tres cuartos de siglo cuenta actualmente con enormes instalaciones dotadas de los más modernos métodos de destilación, lo que les ha per-

mitido competir en el mercado internacional con niveles de altísima calidad. La diferencia del ron Botran con otros rones del Caribe o Centroamérica es que el guatemalteco es más dulce, ya que se produce directamente de la miel virgen extraída de la caña de azúcar y no de subproductos de la caña, como sucede con otros tipos de ron.

El ron Botran también está avalado por las características climáticas y topográficas de Guatemala, que reúnen las condiciones ideales para el cultivo de variedades de caña de maduración tardía, muy valoradas por su alta concentración de azúcares. Para producir sus rones añejos, Botran fermenta el jugo concentrado de caña de azúcar utilizando una cepa propia de levadura que permite transformar los azúcares en los compuestos que otorgan al ron sus aromas y sabores únicos.

Los rones añejos de Botran alcanzan su grado de madurez en Quetzaltenango, ciudad donde se encuentran las bodegas de añejamiento. Es allí donde los rones jóvenes y maduros son mezclados y añejados cuidadosamente en secuencias de barricas particulares para cada producto.

«Los hermanos Botran lograron inculcar en su descendencia el desarrollo de las empresas que iniciaron. Desde 1955 hasta 1975, se dedicaron principalmente a la comercialización de todos los productos de la industria licorera quezalteca, principalmente en la ciudad de Guatemala y luego en todo el mundo. La familia Botran ha sido un ejemplo de actividad, esfuerzo y desarrollo,

estableciendo la entidad Botran Hermanos, una de las empresas guatemaltecas mejor consolidadas a nivel mundial y fuente de ingresos y trabajo para numerosos guatemaltecos», señala el historiador Miguel Castro Gómez.

Los Botran jamás olvidaron sus orígenes: Alejandro y Jesús fueron presidentes de la Beneficencia Española de Guatemala y, en 1958, el Gobierno español les otorgó la Cruz de Caballeros de la Orden del Mérito Civil.

Una expansión imparable, la marca de ron Botran, que opera como Industrias Licoreras de Guatemala, se ha convertido en una de las más famosas del mundo. Hace años inició su expansión en el mercado norteamericano, donde está firmemente asentada y cuenta con padrinos de lujo, como el empresario de origen cubano Emilio Estefan, su embajador en Estados Unidos, quien protagoniza una campaña con un eslogan claro: «La noche comienza con Botran».

Pero hay mucho más: los rones añejos de la marca Botran están entre los diez más vendidos en el mundo, según la prestigiosa revista Drinks International. Durante cinco años consecutivos, Ron Botran obtuvo de los expertos el título de «Mejor ron del mundo». La empresa es dirigida hoy por Roberto García Botran, nieto de Jesús, uno de los cinco fundadores de este imperio ronero.

El año pasado, Botran obtuvo el registro de la Indicación Geográfica Ron de Guatemala por la Unión Europea, una certificación que permitió exportar la bebida a los

mercados del Viejo Continente, incluido el español, en el que la marca desembarcó el pasado año con la intención de conquistar todo el continente. En poco más de un año, Botran ha logrado abrirse un hueco en el mercado de la patria de esta familia, cerrando así una especie de círculo vital.

**Nunca un viaje entre España y Guatemala
fue tan dulce.**

La familia Botran es comúnmente conocida por la producción de caña de azúcar en Guatemala, pero en 1939 decidieron emprender un nuevo camino fundando la Industria Licorera Quetzalteca. Los cinco hermanos coincidieron en que el mejor lugar para añejar ron en Guatemala era Quetzaltenango. Desde entonces, han estado involucrados en todos los detalles de la producción de su ron. Aunque el proceso de añejamiento ha evolucionado, todo comenzó con el sistema de añejamiento llamado «Sistema Solera». Este proceso implica la integración de rones jóvenes y añejos, que se envejecen durante años en barricas de roble blanco.

Fueron la primera familia en producir ron guatemalteco, y hoy en día siguen elaborando uno de los rones de mayor calidad del mundo. Los rones de alta calidad, como Solera 1893 y Reserva, han ganado numerosos premios internacionales por su complejidad, profundidad y característico sabor dulce.

Tipos de ron:

Botran Solera 1893: Una elegante y compleja combinación de rones de entre 5 y 18 años. Estos rones han pasado por un proceso de selección, elegidos por su equilibrio y forma. La maduración ha intensificado su aroma, dando como resultado un ron corpulento y elegante.

Ron Botran Reserva: Una compleja mezcla de rones añejados entre 5 y 14 años, creados a través de un lento y laborioso proceso de crianza. La familia Botran ha impreso un estilo único, con un final duradero y sabores dulces característicos.

Ron Botran XL: Un ron blanco muy ligero, envejecido en madera blanca americana durante 2 años, con ligeros aromas a madera, vainilla y frutas, y un sabor suave.

Ron Botran Añejo 12: Este famoso ron es el resultado de la combinación de rones de entre 5 y 12 años.

Ron Botran Añejo 8: Creado a partir de la fusión de rones de entre 4 y 8 años.

Ron Botran Añejo 5: Un ron creado con una mezcla de rones de entre 3 y 5 años.



Erich Bauer

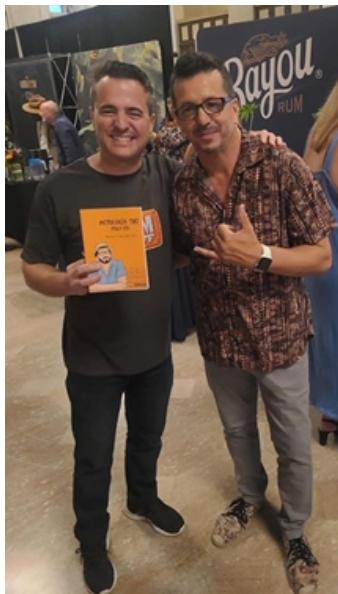
Mi nombre es Erich Bauer, soy de Quetzaltenango, Guatemala y tengo 6 años de experiencia en el increíble mundo del ron.

Soy el *brand ambassador* para las Américas y me siento muy orgulloso de representar a Guatemala y a este producto lleno de legado y mucha historia.

Botran para la coctelería tiki representa todos esos sabores, aromas y mezclabilidad que se obtienen de las diferentes barricas en su añejamiento único. Aportándolos a cada cóctel de la mano de cada bartender y su creatividad.

CAPÍTULO V

Competencias tiki: Miami Rum Congress y Cantinero Games



En 2024, Chelo tiki y Fede J. Hernández, de TheRumLab, decidieron trabajar en una alianza y lanzar una competencia divertida para bartenders y flairtenders durante la semana del Miami Rum Congress 2024. De ahí nace «Cantinero Games». Siendo Miami el puente de entrada

para la industria del ron, el Miami Rum Congress es posiblemente el evento más importante en la costa este de los Estados Unidos. Este evento es organizado por *TheRumLab*.

¿Quién es Fede J. Hernández? Nacido en Puerto Rico, su pasión siempre ha sido emprender en la industria del entretenimiento. Alrededor de 2007, surgió la oportunidad de abrir el primer *rum bar* en Puerto Rico, al que Federico llamó «Caña». Simultáneamente, se inauguró el Festival del Ron de Puerto Rico, llamado *Taste of Rum*. Con los años, Federico se mudó con su familia a Ohio, y desde allí comenzó una agresiva expansión de eventos, como el New York Rum Fest, Chicago Rum Fest, California Rum Fest, Texas Rum Fest, y el evento de Miami.

Claro está que, siendo Federico de Puerto Rico, los rones y la historia de su isla siempre le atraen. En 2023, publicó su primer libro enfocado en la historia del ron en Puerto Rico, titulado *Rum-Clopedia*.

CAPÍTULO VI

La Barwoman: historias de mujeres en la coctelería

Pero ahora volvemos a México, pero con sabor a Chile... ya me entenderán de qué hablo... Mi amiga...

¿Quién es la Barwoman?

La Barwoman es una mujer que, para pagar sus estudios, comenzó a trabajar en una discoteca en 2011, cuando tenía 18 años. En esos años, mi jefe solía llamar *barwoman* a las mujeres que trabajaban en su bar, y la verdad, siempre me gustó mucho el término porque nos daba un lugar como mujeres en la barra. A los hombres los llamaba *barman*, y a pesar de que en esa época en Chile la gente aún se preguntaba si una mujer era capaz de servir cócteles más allá de solo sonreír, le agradezco a Víctor, mi jefe, por haberme hecho ver el trabajo tras la barra como cualquier otro, digno y sin importar mi género.

El *nickname* como tal nace cuando aún no había terminado la pandemia en Chile, y para competir en el LACC

debía tener un Instagram público, algo a lo que me había rehusado durante años. Pero ya me había inscrito y no podía retroceder. Después de pensar en varios nombres, me dije: «Caro, siempre has sido una Barwoman, eres la Barwoman», ja, ja. Y así nació el *nickname*. Lo que vino después fue tomar la responsabilidad social de qué hacer con las redes, porque la exposición, para mí, tenía que ser consciente. Entonces, la Barwoman se transformó en un espacio para compartir toda la información posible sobre la industria, apoyar y difundir el trabajo de otrxs colegas, alzar mi voz y mostrar mis procesos de aprendizaje en la coctelería tiki.

La Barwoman, al igual que Carolina, es una mujer muy sensible. Ambas prefieren ser misteriosas, pero les encanta estar en todos lados, abrazando a las personas y recordándoles lo increíbles que son. La Barwoman ha sido la primera *bartender* en ganar una competencia internacional para Chile: el LACC de Orlando 2022, y se prometió ser la primera de muchas otras mujeres, transmitiéndoles que, con estudio y constancia, todo es posible. Hago hincapié en las mujeres porque nos hemos aventurado en el camino difícil de abrirnos un espacio donde la sociedad nos dijo que no debíamos estar, por un sinfín de razones conservadoras.

La Barwoman está muy agradecida con toda la comunidad tiki del mundo, no solo de Latam, porque ha sentido el apoyo, cariño y admiración de muchas personas. El tiki

salvó una parte importante de mi vida cuando dos personas muy importantes se habían ido. Me devolvió el sentido del camino que elegí: servir, ofrecer experiencias, compartir alegrías, transmitir lo que voy aprendiendo y entregar mucho amor en cada nuevo reto que me propongo.

La Barwoman es una *bartender* que ha recorrido su camino tomada de la mano de muchas personas que han estado dispuestas a compartir conmigo lo que saben.

¿En qué se inspiró para ganar?

Fue todo un proceso encontrar la inspiración, porque entré a la competencia solo con las ganas de aprender. Al principio, fue clave comprender bien el concepto de la competencia y cómo podía adaptarlo a Chile, mi país. No quería contar historias muy lejanas, así que decidí que hablaría de Rapa Nui durante toda la competencia. Hice bailes folclóricos por varios años en mi adolescencia, uno de ellos fue Rapa Nui, así que ya conocía las historias de las fiestas y sus bailes. Durante el verano de la competencia, iba caminando con un amigo, Miguel, cuando nos ofrecieron piñas de Isla de Pascua, esas maravillosas piñas pequeñas y dulces que puedes comer sin miedo a encontrar la fibra áspera. Allí nació todo, fue una señal, ija, ja, ja!

Escribí a personas que viven en la isla para preguntar sobre qué temas era prudente tratar en una com-

petencia así, ya que el pueblo Rapa Nui es muy cuidadoso con la difusión de su cultura y tradiciones. De ahí nació el *Kai Kai*, cuyo nombre hace alusión a una tradición *rapa nui* donde se cuentan historias formando figuras con hilos, algo que se traspasa de generación en generación. Las presentaciones se hacen con bailes, así como el tiki y sus cócteles, que también han pasado de generación en generación, contagiando un legado de alegría.

¿Para qué irme tan lejos si tenía la Isla en territorio chileno y era parte de un pueblo del cual aprendí a medida que crecía? Todos mis cócteles de la competencia estuvieron inspirados en diferentes dinámicas de la *Tapati*, la fiesta que se celebra en Rapa Nui para recibir el nuevo año. El *Kai Kai* hace referencia al mensaje que traspasamos año tras año en la competencia, así como las mujeres *rapa nui* contaban sus historias de generación en generación. Como mujer, y al no conocer a tantas que compitieran, sobre todo en tiki, quise unirme al barco de los recuerdos infinitos y contar mi historia de evolución a quienes se fueran sumando.

Mi cóctel utilizaba piña grillada; endulcé aún más la piña común para que se asemejara al dulzor de las piñas de Isla de Pascua, que tienen ese toque dulce tan seductor.

La inspiración finalmente vino de un estudio constante para impregnarme de las actividades de la Isla, siendo responsable con la estructura de los cócteles tiki, y siendo

cuidadosa con la manera de exponer cada tema. Así nace mi Kai Kai, el Kai Kai de La Barwoman.

¿Cómo se llama el cóctel?

Kai Kai #1

Receta:

- 75 ml de mix de rones (Botran 12, El Barrilito 3 Estrellas, Libertalia Spiced Rum)
- 60 ml de piña grillada con aceite de coco, miel y jengibre
- 15 ml de Jerez fino Tío Pepe
- 15 ml de jugo de limón verde
- 22,5 ml de Reàl Banana

Qué es el tiki para mí

El tiki, para mí, es la transformación de la energía en el bar, un movimiento gastronómico que tiene todo mi respeto, ya que no es sencillo de trabajar. Requiere mucho estudio, el uso responsable de materias primas y la elaboración de recetas específicas donde respetar el origen es fundamental. Hay un profundo respeto hacia la estructura de los cócteles y, sobre todo, hacia su concepto. Creo que eso es lo que hará que el tiki prevalezca,

creando una gran comunidad de colegas que desean aprender más.

El tiki, para mí, es el renacer de la comunidad del bar, sin secretos.



Con cariño para mi amigo Chelo tiki.

Siempre éxitos y una bonita vida para ti, amigo

CAPÍTULO VII

Biografía de William Collazo



William Collazo Pérez nació el 21 de enero de 1958 en la ciudad de Chicago, Illinois, Estados Unidos. Sus padres fueron José Antonio Collazo Pagán y Aida Pérez. Es el segundo de tres hermanos, siendo el mayor Nelson Collazo y el menor Carlos Collazo.

Con el paso de los años, toda su familia decidió regresar a Puerto Rico. Su tía Esther recuerda anécdotas muy jocosas de esa época. Resulta que, cuando visitaban a su familia en el campo, William, que nunca había visto

pollitos, sentía tanta curiosidad que, al tenerlos en sus manos, los apretaba tanto que terminaba matándolos. También, en casa de su abuela, él y sus hermanos escondieron un gallito debajo de la cama, hasta que el gallo se escapó y su abuela se dio cuenta.

De niño, cursó sus primeros grados en la escuela Villa Grillasca, posteriormente en la escuela Emeterio Colón, y se graduó de cuarto año en la escuela Dr. Pila. Desde joven, fue muy humilde y trabajador. En su trabajo en Weston Instruments conoció a su amantísima esposa, Sonia Rivera.

Debemos decir que no fue fácil enamorarla, ya que William era muy dominante y Sonia una joven muy liberal. Sin embargo, con el tiempo, logró su meta y la conquistó. La comprometió el 11 de mayo de 1986 y contrajeron nupcias el 30 de agosto de ese mismo año. De esa hermosa relación nació, el 26 de febrero de 1989, su primogénito, William Francisco Collazo Rivera. Wilito es el hijo varón que todo padre sueña tener, ya que es un joven especial en todo sentido de la palabra. Tanto William como Sonia fueron realmente bendecidos con su primer hijo, pero nuevamente fueron aún más bendecidos con la llegada de la princesa de la casa, Soliam Merced Collazo Rivera, la niña de los ojos de papá y la consentida de mamá, nacida el 5 de mayo de 1992. Tenemos que reconocer que Soliam es la mano derecha de su hermano William, ¡cómo lo cuida!

William es una persona muy jovial, especial, cooperador, desprendido y siempre está dispuesto a ayudar en lo que se necesite. Es un buen esposo y un súper papá, siempre pendiente de sus hijos. Sus *hobbies* son correr en motora y jugar *bowling*.

Después de varios años trabajando en la empresa privada, dejó su trabajo para dedicarse a su familia. Comenzó a trabajar como *bartender* junto a su madre, Aida, en la Guancha. Tomó varios cursos en el área y, actualmente, es *bartender* y juez nacional, habiendo logrado muchos reconocimientos. Ha tenido la oportunidad de representar a Puerto Rico en 19 países alrededor del mundo. Además, es socio activo de la Asociación de *Bartenders* de Puerto Rico, donde se desempeñó como secretario y vicepresidente.

Agregando unas palabras a este homenaje, quiero decir que William es una persona que te abraza sin siquiera conocerte, que pone tanto amor en lo que hace que contagia a quienes lo rodean. Tan así, que siempre verás a su familia junto a él, no importa dónde esté, su familia siempre está a su lado.

Gracias, gracias por darnos ese amor, gracias por ser siempre esa persona cariñosa y amable, sin pedir nada a cambio. En nombre de todos los *bartenders* de este universo, ¡que Dios te cuide, mi querido viejito William!



Aquí dos grandes amigos míos

CAPÍTULO VIII

Recuerdos y celebraciones: Tiki League en Cusco

Pero bueno, algo más de historia y recuerdos. Este día también es especial para mí. Aquí, en esta foto, hay mucho tiki... es familia.



Mi papá sentado y yo parado atrás. Soy el tercero a la derecha, detrás del morenito Adrián. Fue nuestra primera competencia de pesca de mojarras, y ganamos como campeones en el año 1988

Karen sugirió que realice un tour por las misiones de Guatemala para documentar la segunda parte de la mitología tiki en un libro. Este trabajo capturará experiencias con familias de diversos países latinoamericanos y de Centroamérica, destacando la importancia de Guatemala como cuna del tiki en familia en Estados Unidos.

Innovación en coctelería tiki, estoy considerando cómo podemos innovar en la coctelería tiki sin perder nuestras raíces. He experimentado con rones como Ron Botran y mezclas orgánicas, reflejando la tendencia actual hacia lo saludable. Con la variedad de sabores de Reàl Syrup, veo una oportunidad para crear nuevos cócteles que honren a los dioses tiki descubiertos, manteniendo el respeto por nuestra cultura sin fusionarla con otras.

Recientemente asistí al evento Tiki Go Go en Estados Unidos. Fui invitado por mis amigos de Reàl Syrup, en especial por mi amiga Christine, de parte de la familia Reàl Syrup, y por José, amigo de Tiki Go Go. Estoy muy agradecido por ello, ya que disfruté de la euforia y la unión familiar característica de estos encuentros. Sin embargo, siento cierta molestia o inquietud cuando las culturas se mezclan inapropiadamente, como observé en la competencia de bartenders en Cusco. Es crucial no confundir ni combinar la cultura tiki con otras.

Claro, aquí entra el trabajo que estamos llevando a cabo día a día, y en este caso, el gran amigo Carlos Rivero, junto con Joel y Phillips, son nuestros pilares. Gra-

cias a ellos, Sudamérica y Centroamérica se han convertido, por así decirlo, en parte de la gran familia Tiki Latam de cultura americana. Cada uno de ellos cumple roles diferentes, claro está, cada uno tiene algo que el otro no, y así se forman equipos tan sólidos como este: el gran Tiki Latam.

A nivel mundial, ellos trabajan en Sudamérica, pero también llegan a Norteamérica, y logran hacer que muchas personas «abran los ojos», como decimos en mi país.

Carlos, con su historia y su trabajo, junto con su equipo, está día a día golpeando puertas que ya deberían estar abiertas, solo con mostrar el logo de ese producto que nos guía y nos eleva al 100 con sabores mundiales. Ya no tenemos pretextos para experimentar con nuestras combinaciones y realizar ese viaje a la Polinesia sin llegar en persona, todo gracias a Reàl Syrup.

Tal vez no seas bartender y hoy estás entrando a buscar qué es o de qué se trata Reàl Syrup. Pues aquí te contaré algo de esta historia romántica entre Reàl Syrup, el tiki y sus soldados de barra. Aunque ahora tú también serás parte de este cuartel de soldados del futuro, porque en tu casa también podrás experimentar y jugar con Reàl Syrup.

Hablando de Karen, agradezco cada día su aporte a Chelo tiki. Detrás de todo esto, si hay una mujer, es ella. En este libro tenemos muchas ideas y trabajos que provienen de su esfuerzo, por eso, este brindis es con Karen.



Tal vez le falte hablar a Reàl, pero es Reàl de verdad. Y bueno, esta es la historia...

Reàl Cocktail Ingredients comenzó en el año 2006 con la finalidad de llevar los frescos sabores de las frutas exóticas a los mixólogos de todo el mundo, a través del primer sirope infusionado. Desde entonces, hemos descubierto los innumerables usos de esta línea de siropes en bebidas, platos y coberturas.

Este amigo llamado Reàl Syrup, al que en casa llamo «RESY», con respeto claro (si grito el nombre de Alexa, cada cosa por su nombre), por ejemplo, a mi señora en casa le grito: «Mi amor», y en la calle, a veces, con res-

peto, le digo Karen. A Reàl Syrup, en la calle le llamo por su nombre completo, pero en casa le digo RESY. Así es. Estos infusionados exóticos nacen de nuestra búsqueda por el sabor de coco perfecto.

Por lo general, los productos de crema de coco que conocemos son complicados, ya que pasan mucho tiempo al calor en mercados y camiones, se venden en lata, lo que dificulta su uso y conservación, y siempre queda la duda de dónde y cuánto tiempo han estado expuestos al sol.

Hasta que llegó RESY. Después de desarrollar el sirope infusionado Coco Reàl y compartirlo con mixólogos de todo el mundo, recibimos una respuesta rotundamente positiva y supimos que teníamos que aplicar esta fórmula a más sabores exóticos.

Hoy en día tenemos sabores como el lichi, la guayaba y la calabaza. Ahora, el sirope de picante es perfecto para salsas, y el de pera es espectacular, especialmente para chefs y postres como una tarta de peras, ¡qué rico! Y hay muchos más sabores, sin mencionar el de agave. Las mejores margaritas que he preparado han sido con el agave de Reàl, que está disponible para todo aquel que desee incorporar algo nuevo a su cocina, a su bar, en casa, o incluso en la piscina durante una fiesta familiar.

Las posibilidades son infinitas con nuestra amplia y diversa colección de siropes infusionados. Reàl se puede utilizar en todas las artes culinarias y en la mixología.

Ya sea rociando un poco de Calabaza Reàl en unos deliciosos platos recién horneados (imagínate en el Día de Acción de Gracias en Estados Unidos), o añadiendo un toque de Guayaba Reàl a tu cóctel favorito, con nuestros productos podrás disfrutar de deliciosos y exóticos sabores al alcance de todos.

Queremos que tanto los amantes de la cocina como mixólogos y chefs puedan llevar sus creaciones al siguiente nivel con ingredientes de la más alta calidad. Pero también pensamos en mamá o papá en casa, disfrutando un domingo de carne asada y cócteles en la piscina.

Incluso para los más pequeños, imagina preparar una limonada fresca con sabores para tus hijos. ¿Te imaginas a tus hijos vendiendo limonada en la puerta del *garage sale*? ¡Aquí en Estados Unidos, esa clásica venta de limonada de los niños se complementa perfectamente con Reàl Syrup!

Te daré algunos tips. Por ejemplo, uno de los siropes más usados es Fresa Reàl, que contiene una mezcla de fresas Camarosa, Ventana y Albion de California, infusionadas en sirope de azúcar de caña de primera calidad. Es perfecta para cócteles elaborados a mano, limonadas de fresa y un sinfín de exquisitos postres.

Mientras escribo, disfruto de un ron añejo Solera 18 años solera de Botran, destacando su complejidad y sus notas de vainilla, cacao y tabaco. Recomiendo cócteles inspirados en la geografía y mitología de Guatemala,

como “«La Laguna»” y “«Socomil”,», que utilizan rones añejos Botran para capturar la esencia de lugares sagrados y fenómenos naturales del país.



Porque, si hablo de Reàl, hablo de...

CAPÍTULO IX

Philip Berrios y su impacto en la industria de bebidas



Philip Berrios, director general para Latinoamérica y el Caribe en American Beverage Marketers

Empresario puertorriqueño apasionado por el comercio en las industrias de consumo y atención al cliente. La vocación de Philip surgió a los 26 años mientras trabajaba en Bacardi, donde introdujo y desarrolló la marca capacitando a cientos de bartenders y meseros en varias islas del Caribe. Sus clases magistrales se enfocaban en la calidad integral en el bar.

Tras 17 años en Bacardí, fundó Showtender Caribbean Group con el respaldo de Showtenders USA, sus socios estratégicos. Además, creó *The Bartender Magazine PR*, la primera revista especializada para esta comunidad en Puerto Rico.

La influencia de Philip y su revista atrajo la atención de American Beverage Marketers (fabricantes de mezcladores como Finest Call, Reàl Infused Syrups y Master of Mixes), quienes vieron en él una oportunidad para expandir sus productos fuera de Estados Unidos, aprovechando su red de contactos con importadores, bartenders y el comercio en general.

Hoy, American Beverage Marketers y sus productos están presentes en más de 100 países, respaldados por un equipo gerencial, influyentes y embajadores que elevan la coctelería moderna a los más altos estándares con productos que simplifican las tareas en el bar para diversas experiencias de consumo.

Con más de 40 años en la industria, Philip Berrios continúa brindando apoyo y soporte a través de diversas

asociaciones y entusiastas de las marcas que ha representado, manteniendo siempre el mismo compromiso del primer día.

Su lema es: «Haz que tu equipo sea mejor que tú y comprende que no lo serán hasta que su gente sea mejor que ellos mismos».

Para más información sobre American Beverage Marketers, pueden visitar su sitio web: abmcocktails.com.



Cabe destacar que fue la primera persona en recibir mi libro, en plena época de COVID-19

¡Gracias por tanto!

CAPÍTULO X

Creatividad en la coctelería: jarabes y postres

Tartas de queso, pies y tortas

La dulzura natural y los colores vibrantes de Reàl lo vuelven ideal para cualquier postre, ya sea como decoración o para realzar el sabor. Añade un toque a tu postre favorito y sorprende a todos. Prueba con Strawberry Reàl sobre tarta de queso, Raspberry Reàl en pastel de chocolate o Pumpkin Reàl en tarta de manzana para lograr un postre de calidad de restaurante, sin complicaciones.

Tortitas y waffles

Imagínalo: una pila de panqueques o gofres esponjosos con los mejores ingredientes... ¡Los jarabes Reàl Infused les dan vida! Riega tu sabor exótico favorito, desde maracuyá hasta guayaba, o elige los clásicos de fresa o arándano. También puedes añadir tu Reàl Infused Syrup

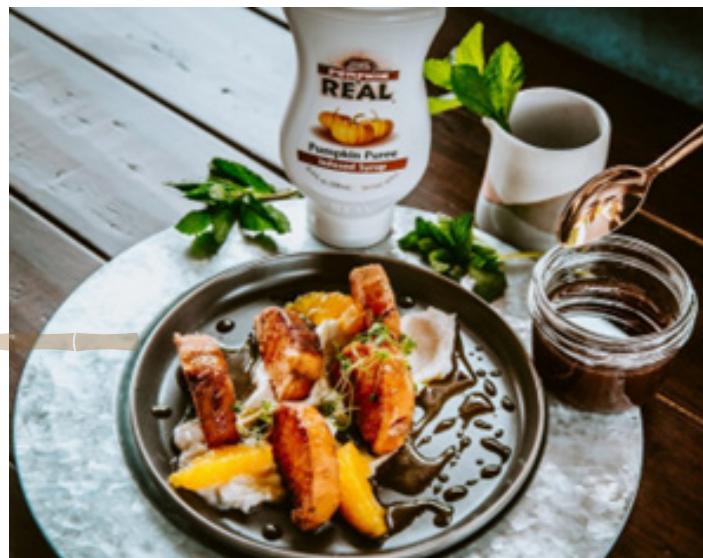
favorito directamente en la masa: solo 1 cucharada para un toque extra de sabor a fruta fresca.

Avena y granola

Lleve su avena a otro nivel con los jarabes infundidos con puré Reàl como aderezo. Su avena no solo será más dulce, sino que tendrá un delicioso sabor a fruta. Añada Coco Reàl para un toque tropical, Hazel Reàl para una nota achocolatada o combine Pumpkin y Vanilla Reàl para crear un sabor de pastel de calabaza de temporada.

Crispy Sweet Potatoes

SERVES 4-6



Ingredientes

- 1 taza de Pumpkin Reàl
- 1/4 taza de jarabe de arce puro
- 1 cucharada de sidra de manzana
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta recién molida
- 2 batatas
- 1 naranja
- 2 tazas de harina de arroz
- 3 tazas de aceite de canola
- Queso ricotta, al gusto
- Nueces de macadamia, para decorar

Instrucciones

- Precalienta el horno a 400 °F (200 °C). Mezcla el Pumpkin Reàl, el jarabe de arce, la sidra de manzana, la sal y la pimienta, y refrigerá.
- Asa las batatas durante 45 minutos. Deja que se enfrién completamente en el refrigerador.
- Pela la naranja y, con un cuchillo afilado, separa los supremes (gajos sin membrana).
- Corta las batatas frías en rodajas y pásalas por la harina de arroz.
- Calienta el aceite en una olla a fuego medio-alto hasta alcanzar 350 °F (175 °C). Fríe las rodajas de batata durante aproximadamente 2 minutos, hasta que estén crujientes.

Pero ahora vamos a donde, creo yo, comenzó el camino hacia esta unión familiar y el gran amor que comparten tiki y Réal Syrup. Día que marca el inicio de este camino, al menos para mí, pues ellos ya avanzaban a paso firme...

Del 2 al 6 de septiembre de 2017 se celebrará en Lima, en el BTH Hotel, el primer festival de coctelería tiki en Latinoamérica. Esta convención contará con la participación estelar de Daniele Dalla Pola, reconocido bartender italiano experto en coctelería tiki, tropical y exótica, quien llega a Sudamérica por primera vez tras sus giras por Grecia, Tailandia, Rusia, Bélgica, China, Japón, España, Estados Unidos, México, Arabia Saudí, Sudáfrica, Inglaterra, República Dominicana y Panamá, gracias a Réal Infused Syrup.

El festival reunirá a expertos en la industria de la coctelería tiki, el ron y los bitters provenientes de Chile, México, Colombia, Trinidad y Tobago, Venezuela, Puerto Rico, España, Italia y Perú, quienes compartirán sus experiencias y conocimientos en una serie de seminarios.

Durante estos días, el Kontiki Lima Tiki Fest ofrecerá actividades para los asistentes, como seminarios, la competencia de coctelería tiki «Kontiki Challenge Competition» y degustaciones en el «Room & Tasting Rum», con más de veinticinco marcas. También habrá una fiesta en Sukha Buda Lounge y un cierre espectacular con la presentación de Daniele Dalla Pola como bartender.

Así comienza, así continúa. Como repito, creo que llegábamos a ser 40 personas, pero esa familia sigue creciendo. Yo trabajaba en el hotel Meliá, en Celebration, y una tarde soleada junto a la ventana, comenzó una reunión de tres personas: así se inició un nuevo camino, la unión entre USA y América Latina.

Qué lindo es recordar a la familia. Como les conté, un día de marzo perdí a mi mamá; el COVID-19 me la arrebató. Pero algo especial sucedió ese día: mi hija Ariana me llamó, me llevó a mi bar del fondo y, para aliviar mi tristeza y secar mis lágrimas por la partida de quien me dio la vida, preparó un ron con coca. Fue un gesto que conmovió mi corazón, y ese día capturé una foto: una niña tan dulce, con solo 11 años, tuvo esa idea al saber lo que me gusta. Me llevó a mi propia barra. Te amo, mi vida, y siempre recordaré ese día... sobre todo, por ti.



Ariana incluso buscó una decoración acorde a mis gustos... el mejor ron con coca de mi vida y en el momento perfecto.

Orlando, Florida. Con representantes de 14 países latinoamericanos, se presentó por primera vez el «Orlando Tiki Fest 2022», un festival de coctelería exótica dirigido al mercado latino, producido por la comunicadora dominicana Gheidy de la Cruz.

Durante dos días, el público latino disfrutó de la gran final del «Latin American Cocktail Championship», donde se enfrentaron destacados bartenders.

El innovador festival se realizó en el Melia Orlando Celebration, Walt Disney World Good Neighbor Hotel, bajo la producción de la agencia PG Media Publishing, dirigida por Gheidy de la Cruz y Carlos Riveros, «Tiki Man», peruano fundador de «Tiki League» y de Tiki Fruit, empresa pionera en la región dedicada a la elaboración de «tiki mugs».

La periodista y productora Gheidy de la Cruz destacó el impacto de los latinos y su aporte a la economía local al traer este evento, que reunió a influyentes bartenders de República Dominicana, Puerto Rico, México, Colombia, Chile, Uruguay, Perú, Ecuador, Costa Rica, Guatemala, Venezuela, Aruba y Estados Unidos.

«Este ha sido un gran reto, pero estoy feliz de ser la pionera en traer a Orlando un evento de esta magnitud, y de lograr el apoyo del público local, con casa llena», señaló Gheidy de la Cruz, al ser reconocida por el alcalde de Orlando, Buddy Dyer, y la vicealcaldesa de Kissimmee, Olga Castaño, por su labor en unir culturas y presentar este festival pionero.

El evento contó con un jurado de lujo compuesto por Daniele Dalla Pola, Martin Tummino, Marcelo del Valle, Iván Muñoz, Miguel Martínez, José Ortega, Carlos Cuarta, Ray Cruz y Martin Levert, con la conducción de Gastón Santandreu.

«La ciudad de Orlando fue seleccionada como el escenario perfecto para reunir —por primera vez— a bartenders amantes de la filosofía tiki, provenientes de Latinoamérica y el Caribe, como símbolo de reencuentro y unidad tras la pandemia de COVID-19», explicó Gheidy de la Cruz, directora de PG Media Publishing.

El festival incluyó seminarios, degustaciones de destilados de renombre, un show luau con artistas polinesios y danzas de fuego en vivo. Los asistentes internacionales y locales disfrutaron de su estadía mientras exploraban la filosofía tiki y la originalidad de este evento único en Orlando.

Así continuó en 2023... El Orlando Tiki Fest 2023 regresó triunfalmente, presentando un evento épico de coctelería exótica que fascinó a la ciudad. Este festival, junto con la competencia de bartenders de la Tiki League, desató su magia en Orlando, ofreciendo nuevas experiencias a los asistentes.

El restaurante Céntrico, en Orlando, fue el escenario de este emocionante evento. Desde seminarios informativos hasta concursos, catas de bebidas exóticas y premiaciones, el Orlando Tiki Fest 2023 fue una experiencia inolvidable para los amantes de la coctelería.

La destacada periodista Gheidy de la Cruz organizó este reconocido evento, que contó con el apoyo de importantes patrocinadores como Reàl Syrup y el ron Botran.

Los asistentes disfrutaron de una amplia gama de actividades, desde aprender técnicas de mixología hasta presenciar competencias entre los mejores bartenders de la Tiki League. Además, tuvieron la oportunidad de degustar una variedad de cocteles exóticos y descubrir nuevos sabores que transportaron sus sentidos a destinos tropicales.

El Orlando Tiki Fest 2023 se consagró como un éxito rotundo, consolidándose como uno de los eventos más destacados en el mundo de la coctelería exótica. Los organizadores esperan que el festival siga creciendo en los próximos años, ofreciendo a los amantes de la cultura tiki una experiencia inolvidable en la mágica ciudad de Kissimmee.

El tiki es vida, el tiki es energía. Pero bueno, el primer evento tiki donde me bauticé fue en Atlantic City, en un evento de tiki donde conocí a Oriol, quien presentaba Reàl Syrup. En ese momento, él representaba a Reàl Syrup; era 2017, en el evento de nuestro amigo Peter. Nos caímos bien de inmediato, y también estaba Edwin, hoy propietario de 173 Grados en Puerto Rico, un lugar que visité en 2023. Es un sitio hermoso, una capilla de energía tiki donde amigos pueden compartir y sen-

tirse en casa en Puerto Rico. Fue en ese viaje, junto a Karen, cuando con Edwin recorrimos la isla. Edwin, gran amigo y colega, trabajó con nosotros en el Meliá y fue compañero de aventuras en Puerto Rico durante aquellos maravillosos días, recuerdos que Karen y yo guardamos para siempre. ¡Hasta le pusimos nombre a ese recuerdo: Lucas! ¡Ja, ja, ja!

Recuerdo que aquel día en Atlantic City, con un clima frío en la costa, éramos solo tres hispanohablantes, compartiendo historias de vida. Estábamos alojados en el Motel Barcelona, y Peter organizó todo: estaba increíblemente bien preparado. Fue en ese momento cuando pensé: «Wow, esto es tiki; realmente me gusta esta cultura». Y desde entonces, todo cambió. Recuerdo que fue en agosto y, para octubre de 2017, ya estaba en el primer evento tiki en Lima.

Aquel día frío en Atlantic City permanece claro en mi memoria. Edwin, propietario de 173 Grados y conocido como «Subaru» en Puerto Rico, me habló de un evento llamado Contiki que se organizaba en Lima. Intrigado, investigué y finalmente viajé a Perú para asistir. El Contiki tuvo lugar en un hotel de Miraflores y, durante el evento, mi perspectiva cambió por completo.

Allí conocí a muchas personas interesantes, incluido Oriol, quien me presentó a Reàl en el Motel Barcelona de Atlantic City. Curiosamente, uno de los patrocinadores oficiales del Contiki en Lima era Reàl City, y me sor-

prendió encontrar el mismo producto de alta calidad que conocía de Nueva York, ahora en Perú, en el otro extremo de América del Sur. Este descubrimiento fue un punto de inflexión para mí: mi imaginación se disparó, y comencé a concebir nuevas ideas.

Observé, además, algo fascinante: muchos jóvenes comenzaban a comprar pequeños libros en inglés. Este fenómeno despertó mi curiosidad y, sin duda, sembró la semilla para futuros proyectos literarios.

Luego apareció Carlos Riveros, también en Lima, quien continuó y refrescó este camino.

CAPÍTULO XI

Preparación y detalles para competencias tiki

Y la pregunta para quienes no lo conocen es: ¿qué hace el Gasty tiki en Uruguay?

Así dice el Gasty: a lo largo de los años, me especialicé en el desarrollo de ponencias y clases maestras para transmitir conocimientos y experiencias a nuevas generaciones de bartenders, motivándolos a buscar su máximo potencial.

Soy impulsor y desarrollador de la coctelería tiki en Uruguay, amante del mundo del bar y los rones, locutor y host de eventos de coctelería en toda América Latina, conocido como «La voz del flair».

Actualmente, me desempeño como consultor y asesor de bares, especializado en la creación de menús temáticos, cartas de cócteles y bebidas. Soy el responsable del curso de bartenders del Instituto Gastronómico de las Américas (IGA) en Uruguay, así como consultor y docente de coctelería tiki en el Centro Internacional de Capacitaciones en Buenos Aires, Argentina.

Y al preguntarle: «**Che, Gasty, dame una receta tuya».**

Receta Charrúa Tai

- Ron de Jamaica: 1 1/2 oz
- Ron añejo de Puerto Rico: 1 oz
- Aperol: 3/4 oz
- Jugo de maracuyá: 3/4 oz
- Jugo de lima: 1/4 oz
- Jarabe simple: 3/4 oz
- Orgeat: 1/2 oz
- Hielo picado: 1 pala
- Decoración: Menta con nuez moscada rallada

Elaboración

Mezclar los ingredientes con *flash blend* en la licuadora o batir enérgicamente con hielo picado y servir sin colar. Decorar con un penacho de menta y rallar nuez moscada por encima.

Seguimos recorrido por el mundo, vamos a Argentina

¿Quién es Johnny?

Johnny (Jonathan Emanuel Silvero) es bartender desde 2011. Inició su carrera en eventos, torneos de *flair* y distintos bares, hasta que conoció la coctelería tiki gracias a

las clases de Matías Merlo, Carlos Riveros y los servicios de Pablo Pignatta. Desde ese momento, se dedicó a leer, estudiar y replicar los clásicos tiki para recrear los sabores de los años 30 y 40. Hoy es un amante de la coctelería tiki-tropical, tanto al disfrutarla como al crearla.

¿Qué es la coctelería tiki para Johnny?

La coctelería tiki es la habilidad de ofrecer al cliente lo inesperado. No se trata solo de un balance de sabores; es mostrar algo no convencional, con teatralidad, un nombre llamativo y llevar toda esa experiencia a quien desee probarla. Siempre con un buen hosting, técnica prolífica y, sobre todo, mucho carisma.

Mi bar, Barú Gastro Pub, en Buenos Aires (Argentina), lleva su nombre por una isla del Caribe colombiano. Es un lugar donde encontramos muchos sabores colombianos con influencia tropical, cócteles tiki clásicos, de autor y todo el sabor del Caribe.

Mi cóctel en Cusco: **Don's Legacy**

Ingredientes:

- 60 ml de ron Botran 8 años
- 15 ml de Barricada 51 (whisky argentino finalizado en barricas de Malamado Malbec)

- 37.5 ml de Citrus Mix (lima y naranja)
- 22.5 ml de Caribbean Mix (maracuyá, banana especiada, jengibre)
- 15 ml de puré de banana Reàl
- 1 cucharadita de puré de mora Reàl
- 1 dash de Ricantti Bitter de cacao
- Decoración: Madero de Don The Beachcomber (cro-cante de ananá con azúcar de falernum) y menta.

El cóctel está inspirado en el legado de Don The Beachcomber, un *bartender* adelantado a su época, que dejó una huella imborrable en la coctelería tiki. Refleja lo que todos los *bartenders* de este estilo debemos hacer para mantener vivo su legado: usar insumos simples y explorar nuevas capas de sabor, impulsando la coctelería tiki-exótica-tropical hacia nuevas fronteras.

Y en México tenemos a... ¿quién es el muñeco?

Israel Orellana es un apasionado del movimiento tiki, el escapismo en bares, la hospitalidad y, por supuesto, su cultura y destilados mexicanos. Con más de 16 años en la industria, ha formado su carrera en bares de renombre como Xaman, Gin Gin, Aurora Bar, Puebla 109, entre otros. Actualmente es socio fundador y director de bebidas en Cocomama Tiki Room y Agave Cocktail Bar en Cozumel, Quintana Roo.

¿Qué es el tiki para el muñeco?

El tiki es familia, compartir, cultura, unidad; es una forma de pensar y vivir. No se trata solo de camisas floreadas y cócteles con sombrilla, sino de contagiar y enamorar a nuevas personas y colegas con este estilo de vida y pensamiento.

Mi bar, Cocomama Tiki Room, es un espacio de esencia «mexicana» ubicado en el mar Caribe, en la isla de Cozumel. Inspirado en el movimiento cultural tiki creado por Don the Beachcomber y Trader Vic, respetamos las recetas clásicas que han trascendido en todo el mundo a lo largo de los años. Nuestra inspiración es fusionar destilados mexicanos con ingredientes del Caribe, creando así una experiencia única.

Tu cocktail preferido, tu receta y en que está inspirado

Viaje Astral

Receta:

- 2 oz de ron Paranubes
- 1 oz de puré de maracuyá con lemongrass Reàl
- 1 oz de jugo de naranja agria
- 1/2 oz de Aperol

- 2 dashes de Pernod
- Vaso: Splendid Toadfish
- Decoración: Pajas de lemongrass y un octavo de naranja agria

Este cóctel está inspirado en los viajes que he realizado a lo largo de mi carrera, por lugares que han marcado mi memoria gustativa y sensitiva. Al probarlo, podrás emprender un viaje que te llevará por la sierra de Oaxaca con sus aromas herbales y frescos, así como por los atardeceres afrutados y dulces de Cozumel.



Aquí, en Polinesia Hotel, en Orlando, con nuestros amigos

Bueno, y en Cusco, ¿qué pasó? Ahora hablemos con Génesis.

Cuéntame tu historia, cuéntame sobre Cusco 2023.



Bueno, ¿por dónde empiezo? Soy Génesis Gelvez, «la sirena del tiki», la primera mujer de Colombia en ganar una competencia de coctelería internacional y actual campeona del Latin America Cocktail Championship 2023. Madre de Sofía Alegría y Beniam Elías, y, por supuesto, venezolana.

Mi aventura en la industria comenzó en 2014, cuando descubrí la magia de mezclar y crear bebidas con tres o más ingredientes. En 2016, migré a Bogotá, Colombia. Fue allí donde comprendí que retroceder es necesario para aprender y que compartir conocimiento es clave para seguir creciendo. Actualmente vivo en la bella Barcelona.

A finales de 2022, me enteré de la Tiki League Colombia. Con miedo y nervios, me inscribí en mi primera competencia de coctelería. De inmediato supe qué sabores quería en mi cóctel; en mi mente ya lo había creado, aunque aún no sabía que era un cóctel tiki. La coctelería tiki llegó a mí a través de esta competencia: investigando y buscando la poca información disponible, me di cuenta de que ya tenía un cóctel tiki.

Para mí, la coctelería tiki es magia, es aventura, es una cura para la vida. Mis creaciones buscan cuidar algo de tu cuerpo y pensamientos, llevarte a una aventura sensorial y transformar tu estado de ánimo. Me considero una curandera; algunos me llaman la diosa del fuego.

María Dolores, mi cóctel ganador, nació de una historia de amor. Yo, Génesis, quería curar el corazón de las personas a través de mi brebaje, pero en realidad era yo quien necesitaba ser sanada. Me habían roto el corazón de una forma única, y de ese gran dolor nació mi cóctel ganador...

Tengo la certeza de que uno de ustedes a sufrido un mal de amores, ¿cierto?

Hoy quiero contarles una historia que por mucho tiempo estuvo perdida: la historia de María Dolores.

María Dolores era una mujer de raíces colombianas que se asentó en las tierras de Quetzaltenango, Guatemala.

Era una curandera a quien muchos acudían en busca de pociónes y brebajes que aliviaran el alma. Evocaba los sabores y la cultura de Guatemala con un ron creado a partir de miel virgen de caña de azúcar, proveniente del ingenio Tululá. Este ron, con sus destellos dorados, honra al sol y, mediante el sistema solera, se convierte en ron Botran.

María Dolores usaba un jarabe de maracuyá que aportaba un sabor afrutado y cítrico, conocido por sus propiedades medicinales, favoreciendo el sueño profundo. Añadía también una mezcla especial —regalada por la diosa de los mares, Calipso— que enriquecía la bebida con vitaminas, fibra y potasio, fortaleciendo el corazón.

Como homenaje a sus raíces, sumaba una mezcla de miel orgánica y jengibre, que aportaba notas picantes y especiadas, mejorando la circulación sanguínea. Para equilibrar estos ingredientes y añadir un toque cítrico, usaba limón fresco de Cusco, el «ombligo del mundo». Dicen que María Dolores agregaba sus lágrimas al brebaje, llevándose así todas las penas.

En su viaje hacia el ombligo del mundo, llegó a la selva amazónica y descubrió gotas amargas elaboradas con tres tipos de cortezas amazónicas, que completaban su poción.

En honor a mi amada abuela María Dolores, y a todos los migrantes que nos reinventamos y florecemos en cada lugar nuevo al que llegamos.

Porque sin nada amargo en la vida, no hay balance. Evocando la magia de vivir, agitaba ese brebaje al ritmo de sonajeros hechos con semillas colombianas, y lo finalizaba con un perfume de notas de piña y especias.

María Dolores

Ingredientes:

- Ron Botran 15: 45 ml
- Ron Botran 8 (macerado en xx7): 20 ml
- Jarabe de maracuyá: 40 ml
- XX1: 40 ml
- Reàl Ginger: 20 ml
- Zumo de limón: 10 ml
- Solución salina: 4 gotas
- Amargo de angostura: 4 dashes
- Perfume: 2 splashes
- Método de preparación: Shake
- Decoración: Rosas amarillas, rama de canela y naranja deshidratada.

En honor a mi amada abuela María Dolores y a todos los migrantes que siempre nos reinventamos y damos frutos en cada lugar nuevo que llegamos.

Me encanta, ¿pero Cusco 2023?

Por un momento pensé que no podría viajar a Perú, ya que soy venezolana y necesitaba visa para entrar. Muchas veces le decía a la subcampeona que se preparara, porque era probable que ella tuviera que representar a Colombia. Un día revisé mi correo y vi que tenía la visa aprobada; solo faltaba llevar el pasaporte y hacer realidad el viaje. Me preparé con *guest shifts* en Bogotá, Medellín y Cartagena, un lindo apoyo que me brindaron mis colegas y que me fue muy útil para practicar y sanar el corazón de mucha gente con María Dolores.

Un día antes del viaje tuve un colapso nervioso, ese autosabotaje que aparece cuando sientes que no eres merecedora o capaz. Entonces, de repente, un dios del tiki me contactó, y sin yo decirle nada, me envió todo su apoyo. Sus palabras sabias me reconfortaron y levantaron el ánimo. Tenía miedo de entrar a Perú, ya que llevaba arena de la isla de San Andrés, Colombia, para mi presentación, junto con dos grandes caracolas de Cartagena. Le pedí a Dios, a mi abuela y a Cusco que me dejaran pasar sin problemas. Me repetía durante todo el viaje que este era mi premio, y que tenía que ir por él. Logré pasar con toda mi producción intacta: mi arena y mis caracolas... por suerte, nada se rompió o dañó para la presentación.

La primera noche logré dormir, aunque con la emoción de conocer a mis colegas de diferentes partes

del mundo. Nos dieron la bienvenida con ron Botran y cócteles; conectamos y nos preparamos para iniciar un maravilloso tour por la ciudad de Cusco. Antes, hice una caminata con Adriana Laguna, Chelo tiki y otras chicas. Nos topamos con unas alpacas bebé, y en ese momento escuché el canto de un chamán. Quién imaginaría que él estaba allí para mí. La energía que sentí no tenía explicación; él me hizo un ritual solo para mí, una conexión completa de Cusco con mi ser, recordándome que era el momento de los cambios, que debía creer que todo es posible y que el universo estaba de mi lado. Llevaré en mi corazón este bello momento lleno de magia.

Recorrimos la ciudad en un autobús de dos pisos, con risas y cantos. Al llegar la noche, busqué mis cosas para preparar todo para el día siguiente. Compartí habitación con Valeria, de México, y Ailín, de Estados Unidos. Me encerré en el baño para estudiar y repasar mi speech una y otra vez. Logré dormir un par de horas y madrugué para ir al mercado principal de Cusco con otros chicos de la competencia. Al regresar al hostal, comenzamos a organizar todo. Mientras escuchaba las charlas previas, me maquillaba y alistaba, ya que era la segunda en presentarme.

Estaba tan nerviosa que ver a David, mi maestro y guía en esta aventura, me llenó de alivio. Fue él, Davo, quien me dio el nombre de «la sirena del tiki». Le hice una pequeña explicación de mi presentación y lloré de felicidad

al ver una cara conocida, sobre todo la suya. Ya era mi turno de pasar, y en esos 7 segundos iniciales entendí que tenía que entregarles mi corazón, mi magia y mostrar mi poder con María Dolores. Así, les di a los jueces unos sonajeros de semillas de la Amazonía colombiana, y ellos me acompañaron con ellos durante los 7 minutos de la presentación. Al salir, estaba tan impactada y emocionada que me quedé un rato asimilando la adrenalina en mi cuerpo y esas ganas de compartir mi conocimiento. Esa noche, logré dormir y descansar.

Éramos tres mujeres en la competencia, representando a México, Estados Unidos y Colombia. A Ailín se le ocurrió la brillante idea de hacernos un tatuaje. Empezamos a pensar en algo que pudiera representar a las tres y al espíritu del tiki. Propuse una flor de cayena, que es una de mis favoritas; a Vale también le gustó la idea, ya que la flor estaba en su carta de presentación, y Ailín estuvo de acuerdo, ya que simboliza la amistad y el amor. Le pedimos permiso a Carlos Tikiman para salir un rato y, entre risas y nervios, nos tatuamos. Fue el primer tatuaje de Valeria, quien, con miedo y amor, se arriesgó. Mientras a Ailín y a mí nos tatuaban, ella esperó su momento. Regresamos todas felices con nuestro tatuaje, con la complicidad de una bonita amistad de tres mujeres que se apoyaron y cuidaron mutuamente en la hermosa ciudad de Cusco.

Llegó la hora de la entrega de premios de la competencia. Estaba súper nerviosa, con una gran bandera de

Colombia, y uno a uno comenzaron a llamar a los participantes. Cuando dijeron «Colombia», grité de emoción; la magia de Dios y del universo me concedió lo que tanto había pedido. Mis pensamientos fueron para Sofía y Beniam, en gratitud a María Dolores y a la vida misma por este regalo tan merecido. Encontré a David, y juntos gritamos y lloramos de alegría, celebrando este premio compartido para Colombia, convirtiéndome así en la primera *bartender* colombiana en ganar una competencia internacional de coctelería.

Ahora tenemos a Miguel Martínez, ¿qué es la coctelería tiki, Miguel?



La coctelería tiki no es solo un estilo de preparar bebidas; es una puerta a un mundo exótico y encantador, una invitación a viajar con cada sorbo hacia islas distantes,

donde el aroma del mar se mezcla con el dulzor de frutas maduras. Es un arte que captura la esencia de la aventura y el misterio de la Polinesia, transformando ingredientes simples en elixires mágicos que cuentan historias de antiguos dioses y paraísos ocultos.

En cada cóctel tiki, hay una fusión de sabores audaces y vibrantes: rones oscuros y claros se entrelazan con jugos de frutas tropicales, mientras que licores exóticos aportan profundidad y complejidad. Pero más allá de los sabores y la presentación, la coctelería tiki es un homenaje a la cultura de la hospitalidad y la celebración. Cada bebida es una obra de arte diseñada no solo para deleitar el paladar, sino también para elevar el espíritu y promover la conexión y la alegría.

Mar y ella

Ingredientes:

- 1 1/2 oz de tequila añejo
- 1 1/2 oz de ron agrícola
- 1 oz de jarabe de piña
- 1 oz de jarabe de jengibre
- 1 oz de orgeat
- 1 oz de falernum
- 4 hojas de menta
- 1 oz de jugo de limón

- Decoración y cristalería: Vaso tiki mug, pencas de piña, flores comestibles, rodaja deshidratada de piña y naranja.

Elaboración:

Agregar todos los ingredientes en una coctelera y agitar hasta integrar. Realizar un doble colado y verter en un vaso con hielo roto. Decorar con las guarniciones.

Procesos para los ingredientes:

Jarabe de jengibre

- 1200 g de jengibre (rayado)
- 1000 ml agua
- 1000 gr azúcar

En una olla, coloca el azúcar y el agua y calienta hasta que el azúcar se disuelva. Agrega el jengibre y deja hervir. Luego, retira del fuego, cuela y deja enfriar a temperatura ambiente. Finalmente, embotella, etiqueta y guarda en frío.

Craft orgeat

- 1200 g almendra fileteada
- 1700 ml agua

- 350 g azúcar
- 300 ml ron blanco
- 300 ml ron oscuro
- 5 ml agua de azahar

En una olla, coloca 1000 ml de agua y las almendras y calienta hasta que estén tibias. Luego, licúa la mezcla y agrega los otros 200 ml de agua y 250 g de azúcar. Lleva nuevamente al fuego hasta que el azúcar se disuelva. Cuela la mezcla para eliminar la mayor cantidad de grumos posible. A continuación, añade los otros 100 g de azúcar y mezcla hasta que se disuelva completamente. Deja enfriar a temperatura ambiente, luego agrega los rones y el agua de azahar. Mezcla bien, embotella, etiqueta y guarda en refrigeración.

Craft falernum

- 1000 gr de limón amarillo
- 10 g de clavos de olor
- 20 g de nuez triturada
- 60 ml jarabe de jengibre
- 350 ml de jarabe simple
- 150 ml brandy torres 10
- 150 ml ron Zacapa 23
- 15 ml ron Malibu
- 60 ml jugo de limón amarillo

Rallamos la cáscara de los limones y colocamos la ralladura en un recipiente. Agregamos los clavos, la nuez triturada, el brandy y el ron Zacapa. Tapamos y dejamos reposar durante 24 horas. Luego, filtramos bien y añadimos el jarabe de jengibre, el jarabe simple, el ron Malibu y el jugo de limón amarillo. Mezclamos, embotellamos, etiquetamos y guardamos en frío.

Jarabe de piña

- 1000 g piña (sin piel, ni corazón)
- 700 ml agua
- 700 gr azúcar blanca

En una olla, colocamos la piña y el agua y calentamos hasta que hierva. Retiramos del fuego y licuamos la mezcla. Luego, volvemos a ponerla al fuego y añadimos el azúcar, mezclando hasta que se disuelva. Retiramos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Finalmente, embotellamos, etiquetamos y guardamos en refrigeración.



La verdad está súper. Cuando conocí a mi amigo hoy en Texas, Arley, recuerdo que siempre estaba en dúo. Arley es una persona callada y reservada; se toma su trabajo muy en serio. Pero la pregunta de ustedes es: **¿quién es Arley?** Bueno...



Carlos Arley, nacido en Barquisimeto, Venezuela, en 1987, es un destacado *bartender* especializado en coctelería tiki (tropical), con un enfoque en los variados sabores frutales de Sudamérica.

Ha participado en numerosos eventos, tales como: Clase Maestra 2018 (representando a Piscos Santiago Queirolo), Hukilau 2023, subcampeón latinoamericano del Orlando Tiki Fest 2022 y expositor representante de ron en 2023, entre muchos otros. Con más de 10 años de experiencia en el mundo de la coctelería y las experiencias líquidas, se ha caracterizado por impulsar la evolución de la coctelería en todos sus aspectos.

¿Qué es el tiki para Arley?

Para mí, la coctelería tiki, como siempre lo he destacado, es familia. El gran mundo de la coctelería tiki tiene una familia única que la distingue: rones, frutas, flores, buenos momentos y, lo más importante, humildad y hermandad. Apuesto por la larga vida del ron y el espíritu de *aloha*.

Planter Punch / Jungle Bird

Receta:

- 75 ml jugo de tiña
- 45 ml Citrus Mix
- 45 ml Reàl Tassion truit
- 30 ml Reàl Piña
- 15 ml licor maraschino
- 60 ml Ron oscuro
- 30 ml Ron OX

Este cóctel está inspirado en las diversas experiencias que vivimos cada día: días duros, días felices, días calurosos, días de lluvia, entre otros. Con esto, quiero demostrar que el cóctel tiene un equilibrio perfecto, ideal para disfrutar en cualquiera de esos momentos y compartir una buena experiencia entre familia y amigos.

Ahora alguna travesura de Beach



Chelo tiki en acción miami 2023

El pequeño «Don's Beachcomber» a menudo estaba lleno a rebosar de estrellas de cine, directores y productores, quienes habían oído hablar del lugar gracias a Neil Vanderbilt, un reportero itinerante del New York Tribune. Una tarde, poco después de las once, tras terminar una película, Marlene Dietrich llegó al Beachcomber con más de una docena de amigos. La gente ya estaba apiñada alrededor del pequeño bar, observando al famoso pájaro mynah borracho, «Rajah», comer trozos de manzana empapados en whisky, y tropezar mientras intentaba

caminar por la barra. «Rajah» había sido entrenado para decir: «¡Dame una cerveza! ¡Dame una cerveza! ¡Dame una cerveza, estúpido!».

Marlene tomó uno de los taburetes que el Beachcomber había reservado para ella y su director, y observó atentamente mientras él preparaba su bebida favorita, el «Beachcomber's Gold», en el que utilizaba ron jamaicano de treinta años. La bebida se servía sobre hielo raspado, en una copa de champán moldeada en forma de abanico. Para Marlene, el «Beachcomber's Gold» era simplemente exquisito. Pero justo en ese momento, alguien la golpeó y el contenido de su cóctel se derramó sobre el escote de su elegante vestido de lamé dorado.

En el pequeño bar del Beachcomber no había baño, por lo que los clientes tenían que salir, cruzar el vestíbulo del hotel, subir un tramo de escaleras y recorrer un pasillo para llegar a uno. Beachcomber rápidamente tomó una toalla y, sosteniendo el brazo de Marlene, la llevó al «Ladies Lounge». Con la puerta entreabierta, la sentó y le dio la toalla. Al girarse para cerrar la puerta, escuchó: «¡Por el amor de Dios, ayúdame! ¡No puedo quitarme el vestido!».

De pie en la puerta y sintiéndose como un idiota, el Beachcomber comenzó a deslizar el vestido suavemente de sus hombros. De repente, Marlene tiró de los tirantes hasta su cintura. Lo miró y le dijo: «¡Don, sécame rápido!». El Beachcomber tomó la toalla y comenzó cui-

dadosamente a secar, según describió, «cada uno de sus hermosos pechos en forma de perla». Cuando levantó la vista y vio su rostro, Marlene comenzó a reír y dijo: «Don, parece que acabas de ver un fantasma». «Lo he hecho», pensó para sí mismo.

Ahora les cuento un poco más sobre cómo pueden viajar y disfrutar en vivo de todo lo que estamos compartiendo. Hawái es un destino de ensueño, especialmente si llevas este estilo de vida. Puedes llegar al Aeropuerto Internacional de Kona (KOA), en la parte oeste de la isla, o al Aeropuerto Internacional de Hilo (ITO), en la parte este. La mayoría de los visitantes llegan a Kona, aunque también es posible volar al Aeropuerto Internacional de Honolulu (HNL) en Oahu y luego tomar un vuelo corto de 35 a 40 minutos a la Isla de Hawái.

Llegar a la Isla de Hawái es más fácil que nunca gracias a los vuelos directos diarios al Aeropuerto Internacional de Kona. Las principales aerolíneas de EE. UU. y Canadá vuelan directamente a Kona, principalmente desde la costa oeste de Estados Unidos: Los Ángeles, San José, San Francisco, Oakland, Portland, Seattle y Anchorage, además de Denver, Phoenix y, estacionalmente, desde Vancouver. También existen vuelos directos de Los Ángeles a Hilo y opciones de alquiler de automóviles.

Dado el gran tamaño de la isla, considera llegar a un lado de la isla y partir desde el otro. Por ejemplo, podrías volar a Kona, explorar ese lado de la isla y luego condu-

cir hasta Hilo (aproximadamente 2 horas y 30 minutos), donde puedes explorar antes de volar de regreso desde el aeropuerto de Hilo. (Asegúrate de consultar con la empresa de alquiler de automóviles sobre posibles cargos por devolución en un lugar distinto).

Entre los principales destinos turísticos de la Isla de Hawái están la Costa Kohala, el Historic Kailua Village (Kailua-Kona) y Keauhou, en Kona. En el lado oriental, cerca del Parque Nacional de los Volcanes de Hawái, encontrarás opciones de alojamiento en Hilo y Puna. La isla también ofrece hospedajes como condominios, casas vacacionales, cabañas y hostales.

Aunque existen opciones de transporte público como el autobús Hele On, se recomienda alquilar un automóvil para mayor flexibilidad y comodidad. Es mejor reservar con antelación, ya que en ocasiones no hay vehículos disponibles sin reserva. Las principales empresas de alquiler de automóviles están en los aeropuertos internacionales de Kona e Hilo y en algunos complejos turísticos. También se pueden encontrar taxis y servicios de transporte privado.



Isaac México

Isaac nos cuenta cómo inició.

La Ciudad de México necesitaba un lugar tiki de nivel mundial, un espacio donde la comunidad y los amantes de lo tropical y exótico pudieran reunirse y disfrutar de esta cultura en México.

¿Cómo comenzó la idea? Investigando en internet, consultando libros, películas y con expertos en el tema. También visitamos tiki bars tanto en México como en Estados Unidos, y nos inspiramos en referentes como Daniele Dalla Pola, Chelo tiki, Matías Merlo y Oriol Elías,

quienes han impulsado el arte de la coctelería exótica y tropical para bartenders de todo el mundo.

Estamos ubicados en Coahuila 49, Roma Norte, Cuauhtémoc, CDMX, México.

¿Cuál es tu cóctel preferido tu bar?

Lapu lapu - versión estándar de mediados de siglo

- 3 onzas de jugo de naranja
- 2 onzas de jugo de limón fresco
- 1 onza de jarabe de azúcar
- 1 onza de jarabe de maracuyá
- 1 ½ onzas de ron jamaicano oscuro
- 1 ½ onzas de ron puertorriqueño claro

Elaboración

Agite bien con cubitos de hielo y vierta en una copa grande. Agregue más hielo hasta llenar. Solo usamos ingredientes frescos, ¡le rogamos que haga lo mismo!

Y también el *tikiboy* de Guatemala.

Aquí el **Areaarea Maitai**

- 30 ml de puré de frambuesa Reàl
- 60 ml de Finest Call de sandía
- 45 ml de licor de pimiento dram
- 45 ml de ron añejo Botran de 12 años
- 15 ml de Campari
- 45 ml de licor de flor de saúco
- 30 ml de jugo de limón recién exprimido
- 90 ml de jugo de mango
- 30 ml de jugo de naranja
- 4 cucharadas de pepita molida
- 15 ml de aceite de ajo ajonjolí

Un cóctel inspirado en los viajes de los intrépidos tahitianos por toda la Polinesia, recordando siempre que detrás de cada experiencia debes divertirte y disfrutar los viajes que la vida te da. Este cóctel es para compartir, porque los momentos se disfrutan y no se olvidan, y ¿qué mejor manera de hacerlo que con un buen cóctel?

CAPÍTULO XII

Recetas Chelo tiki: cócteles clásicos y modernos

Vamos con algunas recetas de Chelo tiki para tu casa.

Adiós, amigos cocktail

- 1 oz Botran 8
- 1/2 oz vermut francés
- 1/2 oz brandy
- 1/2 oz ginebra seca
- Jugo de 1/2 lima

Método: Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel grande y fría.

Ann Sheridan cocktail

- 1 oz Botran blanco
- 1/2 oz curaçao de naranja
- Jugo de 1/2 lima

Método: Agitar con hielo fino y colar en una copa de cóctel fría.

Apple pie cocktail

- 1 oz Botran Silver
- 2 gotas de granadina
- 1 oz vermut italiano
- 4 gotas de jugo de limón

Método: Agitar bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Arawak cocktail

- 1 1/2 oz jerez dulce
- 1 1/2 oz ron Botran 15
- 1 gota de Amargo de Angostura

Método: Revolver en un vaso mezclador con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Miami cocktail – 1

- Jugo de 1/2 lima
- 1 1/2 oz Botran 8
- 1/2 cucharadita de azúcar en polvo

Método: Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Botran cocktail

- 1 1/2 oz Botran 8
- Jugo de 1/2 lima
- 2 gotas de granadina

Método: Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Botran Blossom

- 1 1/2 oz Botran 12
- 1/2 oz de jugo de naranja
- 1/2 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de azúcar de bar
- Nuez moscada

Método: Agitar bien con hielo, colar en una copa de cóctel fría y rallar nuez moscada encima antes de servir.

.....

Botran Dry

- 1 oz Botran blanco
- 1 oz vermut francés

Método: Revolver bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

.....

Botran Dubonnet

- 1/2 oz Botran 12
- 1/2 cucharadita de granadina
- 1/2 oz Dubonnet
- 1/2 cucharadita de jugo de lima

Método: Revolver con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

.....

Botran Peach cocktail

- 1 1/2 oz Botran
- 1/2 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 oz puré de durazno Reàl

- 1/2 cucharadita de jarabe de agave Reàl
- 1 ramita de menta

Método: Agitar bien con hielo, colar en una copa de cóctel escarchada y adornar con menta.

.....

Botran Silver cocktail

- 1/2 oz Botran
- 1/2 oz ginebra seca
- 1/2 oz jarabe de piña Reàl
- 1/2 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 clara de huevo

Método: Agitar bien con hielo, colar en una copa de cóctel fría y decorar con una cereza maraschino.

.....

Botran Special

- 1 oz Botran 12
- 1/2 oz ginebra seca
- 1 cucharadita de granadina
- Jugo de 1/2 lima

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

.....

Botran Sweet

- 1 oz Botran blanco
- 1 oz vermut italiano

Método: Revolver con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Barbaresque cocktail

- 1 oz ron ligero
- 1/2 oz jugo de limón
- 1 cucharadita de Cointreau

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Beachcomber cocktail

- 2 oz ron ligero Botran 8
- Jugo de 1/2 lima
- 1/2 oz Cointreau
- 2 gotas de licor de maraschino

Método: Mezclar en una licuadora con hielo raspado y verter sin colar en una copa de champán fría.

Berry cocktail

- 2 oz ron Botran 15
- 1/2 oz jugo de piña
- 1/2 oz jugo de naranja
- 1 gota de granadina

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Between-the-sheets cocktail

- 1/2 oz ron ligero
- 1/2 oz brandy
- 1/2 oz curaçao de naranja

- 1 cucharadita de jugo de limón

Método: Agitar bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Variación: Sustituir el curaçao por Triple Sec o Cointreau.

Birdie cocktail

- 1/2 cucharadita de curaçao
- 1 1/2 oz ron Botran
- 1/2 cucharadita de jugo de piña
- 1/2 cucharadita de granadina
- 1/2 cucharadita de jugo de naranja

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Nota: También conocido como Bim o Bimini Cocktail.

Bishop cocktail

- 1 1/2 oz ron Botran
- 1/2 cucharadita de azúcar
- Jugo de 1 lima
- 3/4 oz vino claret

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Blue boy cocktail

- 1 1/2 oz ron blanco Botran
- 1/2 cucharadita de jugo de naranja
- 1/2 oz vermut italiano

- 1 gota de Amargo de Angostura

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Bolo cocktail

- 1 1/2 oz ron Botran 12
- Jugo de 4 naranjas
- Jugo de 1 1/2 limas
- 1 cucharadita de azúcar en polvo

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Brooklynite cocktail

- 2 oz ron Botran
- 1/2 oz miel
- 1/2 cucharadita de jugo de lima
- 1 gota de Amargo de Angostura

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Bumper cocktail

- 1/2 oz ron ligero
- 1/4 oz ginebra
- 1 gota de jugo de limón

Método: Revolver con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría. Retorcer una cáscara de limón sobre el cóctel y servir.

Bushranger cocktail

- 1 oz ron Botran
- 1 oz Caperitif
- 2 gotas de Amargo de Angostura

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Buster cocktail

- 1 1/2 oz ron Botran 15
- 1/2 oz Pernod

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría. Servir con secciones de piña fresca o enlatada.

B.V.D. cocktail

- 3/4 oz Botran
- 3/4 oz vermut francés
- 3/4 oz Dubonnet

Método: Revolver en un vaso mezclador con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Canton cocktail

- 2 oz ron
- 2 gotas de licor de maraschino
- 2 gotas de Amargo de Angostura
- 2 cditas. de granadina

Método: Agitar con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Variación: Añadir 2 gotas de curaçao y servir con una cereza maraschino. Retorcer una cáscara de limón sobre el cóctel y servir.

Captain Kidd

- 1 oz ron Botran 12
- 1/2 oz jerez seco
- 1/2 oz scotch
- 1 cucharadita de azúcar de bar
- 1 gota de amargo de naranja

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Captain's blood

- 1 1/2 oz ron Botran 8
- 1/2 oz jugo de lima
- 1 cucharadita de Amargo de Angostura

Método: Agitar con hielo finamente picado y colar en una copa de cóctel fría.

Chaparra cocktail

- 4 oz ron ligero Botran
- 3/4 oz vermut italiano
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 tira de cáscara de limón, exprimida

Método: Mezclar y revolver con hielo picado; colar y servir en una copa de cóctel fría, dejando la cáscara de limón en el vaso.

Chinese cocktail

- 1 oz ron Botran
- 1 gota de licor de maraschino
- 1 gota de Amargo de Angostura
- 1 gota de curaçao
- 1 cucharadita de granadina

Método: Revolver bien con hielo picado; colar en una copa de cóctel fría. Retorcer una cáscara de limón sobre el cóctel y decorar con una cereza maraschino.

Cigalon cocktail

- 1 1/3 oz ron ligero
- 1 gota de licor de maraschino
- 1 1/3 oz vermut italiano
- 1 gota de amargo de naranja

Método: Agitar bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Guatemen cocktail

- 1 1/2 oz ron blanco Botran
- 1/2 cucharadita de azúcar
- Jugo de 1/4 de limón
- Rambillete de menta, bien machacada, o unas gotas de crema de menta blanca

Método: Agitar bien con hielo picado; colar en una copa de cóctel fría.

Columbia cocktail

- 1 1/2 oz ron ligero
- 3/4 oz jugo de limón
- 1/4 oz jarabe de frambuesa

Método: Agitar con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Commodore cocktail

- 2 oz ron blanco
- 1 gota de granadina
- 1/2 cucharadita de azúcar fina
- 1 clara de huevo
- 1 gota de jugo de limón
- 1 gota de jarabe de frambuesa

Método: Agitar bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Coral cocktail

- 1 cucharadita de jugo de toronja
- 1 cucharadita de licor de albaricoque
- 1/2 cucharadita de jugo de limón

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Coronel Batista cocktail

- 1/2 oz vermut Torino
- 1/2 oz ron Botran 8

- Jugo de 1/2 limón
- 1/2 cucharadita de azúcar de bar

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría. Servir con una rodaja de piña y dos cerezas.

Cuba libre cocktail

- 1 oz ron Botran 15
- 1 oz Coca-Cola
- Jugo de 1/2 lima

Método: Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Cubaine cocktail

- 1 oz ron Botran 12
- 1/2 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de jugo de naranja
- 1/2 cucharadita de azúcar de bar

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Cuban cocktail 1

- 1 oz Botran 12
- 1/2 oz jugo de lima fresco

Método: Agitar bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Cuban cocktail

- 1 1/2 oz Botran 12
- 1/2 cucharadita de granadina
- 1/2 cucharadita de licor de maraschino
- 1 gota de amargo de naranja
- 2 gotas de jugo de limón

Método: Agitar bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría. Retorcer una cáscara de limón sobre el cóctel y servir.

Pablo viajero

- 1 oz Botran 8
- 1/2 oz vermut italiano
- 2 gotas de Amargo de Angostura
- 1 cucharadita de jugo de naranja

Método: Agitar bien con hielo y colar en una copa de cóctel fría.

Beso de Lauri

- 1 1/2 oz Botran 12
- Jugo de 1/4 de limón
- 1 cucharadita de azúcar en polvo

Método: Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Gabrielle Leonardo

- 1 oz Botran 15
- 1/2 oz brandy de albaricoque
- Jugo de 1/2 lima

Método: Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Ariana de Aries

- 1 oz Botran 8
- 1/2 oz granadina
- 1/2 oz brandy de albaricoque
- Jugo de 1/2 lima

Método: Mezclar con hielo raspado en una licuadora y servir frappé en una copa de champán.

Antonia Belleza

- 1 1/2 oz ron ligero
- 2 gotas de curaçao de naranja
- 1/2 oz vermut francés
- 1 gota de granadina

Método: Revolver en un vaso mezclador con hielo y colar en una copa de cóctel fría. Decorar con una cereza maraschino y retorcer una cáscara de limón sobre el cóctel.

Dulce Ailin

- 2 oz ron
- 1/4 oz jugo de piña

- Jugo de 1/2 lima

Método: Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

El rey Lucas

- 2 oz ron blanco
- Jugo de 1/2 lima
- 1 cucharadita de azúcar

Método: Agitar bien con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Sandalio di Italia

- 2 oz ron blanco
- 1 cucharadita de azúcar
- Jugo de 1/2 lima
- 1 gota de licor de maraschino

Método: Mezclar con hielo raspado en una licuadora y servir en una copa de champán fría.

CAPÍTULO XIII

Amistad y colaboración en la comunidad tiki

Y si hablamos de amor, familia, recetas y más, volamos a la Polinesia, pero desde México. Desde allí, les presento a una persona que, diría yo, ha sido enviada por los dioses. Su amor por la barra y su atención a los detalles son algo fuera de lo común. Aquí les presento a mi amiga, quien se presenta así...

«Si tú no puedes ir al paraíso, yo te traeré el paraíso a ti». La misma filosofía que Don Beach plasmaba en sus recetas fue adoptada por Philip Berrios al brindarnos a todos los bartenders la facilidad de utilizar jarabes infusionados con las frutas más exóticas del mundo.

1, 2, 3, 4, 5... Don Beach nos regaló una estructura, y tanto él como Philip sabían que, para avanzar, hay que empezar por lo primero.

Por eso, 1 oz de Reàl de Plátano.

Preciosa y chapina son las cañas que dan vida al Ron Botran, cada una aportando su miel virgen distintiva, lo que hace de Botran un ron único.

Estas cañas están representadas por 2 limones: 15 ml de limón amarillo y 15 ml de limón verde.

Yazmín, Magda y Leslie. Yazmín, una mujer dedicada a experimentar sensorialmente con Ron Botran, me inspiró a experimentar en mi cóctel con Botran 8, el cual utilicé en un *fat wash* de crema de cacahuete, aportando una sensación única al cóctel.

Magda, con toda su experiencia en la mezcla y el equilibrio del ron, me inspiró a utilizar Botran 12, un ron que domina el arte de mezclar rones de 5 a 12 años para lograr el equilibrio perfecto del sistema solera.

Leslie, una mujer de carácter fuerte, comparte esta cualidad con las mujeres que están detrás del mejor ron. Ella me inspiró a utilizar Botran 18 para complementar la estructura sólida de mi cóctel.

Cuatro son las diferentes barricas que suavizan y dan armonía a nuestro ron. Esta suavidad en la estructura de mi cóctel la represento con el coco, que además de inspirar a Reàl a diseñar su marca, fue un pilar en la creación de mi cóctel. Utilizo 60 ml de agua de coco aromatizada con nuez y pasas, resaltando así las notas de las barricas de jerez que Ron Botran utiliza para diferenciar su producto.

La parte que representa para mí el superar cualquier adversidad, las travesías y aventuras de la vida que le dan sabor a todo, la expreso con un bitter de cacao Ricanti. Este ingrediente sin duda armoniza con el espíritu aventureño de los cinco hermanos Botran, quienes decidieron

emprender su travesía para crear el mejor ron de Guatemala.

Una fruta 200 % natural, dos cañas, tres mujeres, cuatro barricas, cinco hermanos y miles de adversidades y travesías forman la estructura de este cóctel tiki.

Por último, como guarnición, incluyo una galleta de mantequilla y un coco de chocolate relleno de Reàl, ¡y sí, también es de coco! Este detalle representa la armonía y suavidad del mejor ron de Guatemala, lo exótico de las frutas tropicales que utiliza Reàl y el espíritu aventurero del Amazonas, como Ricantti. Al igual que Reàl, Ricantti, Ron Botran o Don Beach, tengo la filosofía de decirles: «Si tú no puedes ir al paraíso, yo te lo traeré a ti».

Soy Valeria Romero, de Casa Prunes, represento a México en esta competencia, y este es mi cóctel: «Paraíso»



Antes de seguir, y por si no lo conocen, aquí les presento a mi querido amigo Carlitos:

- Experiencia en el bar: 19 años en el maravilloso mundo del bar.
- Reconocimiento internacional: En 2015, fue seleccionado entre los 9 mejores cocteleros de ron a nivel mundial por la International Rum Conference (IRC) en Madrid.
- Difusión de la cultura tiki: Ha promovido la cultura tiki durante más de 7 años.
- Capacitación internacional: Su amplia experiencia le ha permitido capacitar a *bartenders* en más de 19 países.
- Embajador de marcas de ron: Ha dedicado 10 años a ser embajador de diversas marcas de ron.

Formación y proyectos:

- Proyecto Alquimia – *Bartender* (2012)
- Ron Santa Teresa, Venezuela – *Bartender* (2012)
- Asociación de *Bartenders* de Venezuela – Técnicas de Coctelería (2011)
- C.A. Ron Santa Teresa, Venezuela – Academia de Operaciones (2011)
- IBA Academy, Venezuela – Certificación en Bartending (2011)

- CEOP Gastrotur, Perú – Tecnología del Bar (2010)
- C.A. Ron Santa Teresa, Venezuela – Ron de Venezuela D.O.C. (2009)
- Hacienda Santa Teresa, Venezuela – El Placer de Aten-der al Cliente (2009)
- TuTrago.com, Venezuela – Curso de Coctelería (2009)
- Instituto Argentina de Coctelería, Argentina – Mixolo-gía Molecular (2013)

Premios y reconocimientos:

- Mejor Coctelero – International Rum Conference, Madrid (2015): Reconocimiento entre los 9 mejores cocteleros de ron.
- Mejor Cóctel – XVII Congreso Panamericano de Coc-telería IBA, León, México (2014): Premio al Mejor Cóc-tel.
- Campeón Nacional – Salón Internacional de Gastrono-mía, Venezuela (2012).
- Subcampeón Nacional – Asociación de Bartenders de Venezuela (2013): Representante de Venezuela por la ABV.
- Subcampeón Nacional de Pisco Sour – Municipalidad de Lima (2007).

Estas son algunos de los caminos de Carlitos.

MARCELO (CHELO) DEL VALLE



Carlos Rivero

CAPÍTULO XIV

Carrera en la coctelería: retos y pasión

La coctelería suele atraer a apasionados de las bebidas y a quienes disfrutan socializar. Aunque pueda parecer un trabajo divertido y relajado, ser *bartender* requiere mucho esfuerzo. Los *bartenders* son responsables de mantener el bar abastecido, preparar bebidas y atender a los clientes. También deben hacer seguimiento del inventario y los pedidos, además de manejar el dinero y las transacciones con tarjeta.

Si estás pensando en hacer carrera en el mundo de la coctelería, hay algunas cosas que debes saber.

- La carrera de coctelería está dirigida a quienes sienten pasión por las bebidas y el trato con las personas, lo cual implica responsabilidades como la preparación de cócteles, el mantenimiento de insumos y la gestión de transacciones monetarias.
- Para ser *bartender*, no existe un requisito estándar. Sin embargo, en muchos estados de Estados Unidos se debe

tener entre 18 y 21 años, completar ciertos cursos de certificación, obtener permisos para manipular alimentos y contar con calificaciones equivalentes a un GED.

Los bartenders deben desarrollar buenas habilidades de comunicación, memoria y trabajo en equipo, ya que están en constante interacción con los clientes y deben cumplir las expectativas de cada solicitud en poco tiempo.

Convertirse en un bartender tiki implica dominar técnicas de mezcla y presentación de cócteles tropicales. Los cócteles tiki son conocidos por su sabor exótico y su distintiva presentación, que a menudo incluye adornos coloridos y llamativos.

La especialización en cócteles tiki se basa en tres pilares fundamentales

1. Conocimiento de ingredientes tropicales: Los bartenders tiki deben conocer una amplia variedad de frutas, especias y licores tropicales para crear cócteles exóticos.
2. Habilidades de mezcla: Los cócteles tiki suelen requerir una mezcla precisa de diferentes ingredientes para alcanzar el equilibrio perfecto de sabores.
3. Presentación creativa: La presentación es una parte esencial de cualquier cóctel tiki. Los bartenders tiki deben ser capaces de presentar sus creaciones de manera atractiva y temática.

4. Para convertirse en un *bartender tiki*, es recomendable obtener formación en coctelería y adquirir experiencia práctica en la mezcla de cócteles exóticos. La formación puede variar desde un curso breve hasta un programa de certificación profesional más extenso.

¿Qué es el tiki en coctelería?

El tiki en coctelería se refiere a un estilo único de cócteles que se originó en la década de 1930 en California, Estados Unidos. Esta especialidad se inspira en la cultura polinesia y en el arte tiki, conocido por sus tallas de madera que representan deidades y seres mitológicos. Los cócteles tiki son famosos por su presentación extravagante y exótica, su combinación de sabores audaces y el uso de rones de alta calidad y frutas frescas. Esta especialidad de coctelería es a menudo la elección de *bartenders* que desean ofrecer a sus clientes una experiencia única y evocadora, más allá de la simple degustación de bebidas.

Especialización en cócteles exóticos: tiki bartender

Un *tiki bartender* es un profesional de la coctelería especializado en la creación de cócteles tiki. Este experto no solo domina las técnicas de mezcla y presentación, sino que también posee un profundo conocimiento de la cultura y tradiciones que rodean estos cócteles.

Para entender mejor qué es el tiki en coctelería, a continuación, se presentan algunos aspectos clave que definen esta especialidad:

- Ingredientes exóticos: Los cócteles tiki se caracterizan por el uso de ingredientes exóticos, especialmente frutas tropicales como piña, mango, maracuyá y coco. También es común el uso de especias como la nuez moscada y la canela.
- Ron de alta calidad: El ron es la base de la mayoría de los cócteles tiki. Los tiki bartenders suelen utilizar rones de alta calidad, a menudo mezclando varios tipos para obtener sabores únicos.
- Presentación: La presentación es un aspecto fundamental de los cócteles tiki. Estos cócteles suelen servirse en vasos tiki especiales, decorados con flores, frutas y sombrillas de papel.
- Preparación: La preparación de un cóctel tiki puede ser un proceso complejo que requiere habilidades avanzadas de mezcla y decoración. Algunos cócteles tiki incluso incluyen un componente de espectáculo, como la adición de fuego.

Ahora, conozcamos algunos de los cócteles tiki más populares y sus ingredientes principales:

Cóctel Tiki	Ingredientes
Mai Tai	Ron, licor de naranja, jugo de lima, jarabe de Orgeat
Zombie	Ron, jugo de lima, jarabe de granadina, jugo de piña, jarabe de azúcar
Piña Colada	Ron, crema de coco, jugo de piña
Planter's Punch	Ron, jugo de naranja, jugo de limón, granadina

La especialización en cócteles exóticos como *bartender* tiki es una excelente oportunidad para los amantes de la mixología que buscan explorar nuevas fronteras, llevando el arte de la coctelería a nuevas y emocionantes dimensiones.

Mixers e ingredientes complementarios.

Los *mixers* y los ingredientes complementarios desempeñan un papel esencial en la coctelería, ya que son los componentes que permiten a los *bartenders* crear bebidas equilibradas, sabrosas y únicas. En este análisis detallado, exploraremos la importancia y las características de los *mixers* y los ingredientes complementarios en la coctelería.

Los *mixers* son elementos no alcohólicos que se utilizan para diluir, modificar y equilibrar el sabor de los licores base. Estos elementos cumplen varias funciones clave en la creación de cócteles:

- Dilución y equilibrio: Los *mixers* aportan una dilución esencial en los cócteles. La mayoría de los licores tienen un sabor fuerte y un alto contenido de alcohol, y su dilución con *mixers* es fundamental para suavizar la bebida y equilibrar los sabores. La cantidad de dilución es controlada por el *bartender* y varía según la receta y el gusto del cliente.
- Carbonatación y efervescencia: Algunos *mixers*, como la soda y el agua tónica, añaden efervescencia y frescura a los cócteles, creando una sensación refrescante que es especialmente apreciada en climas cálidos.
- Sabor y dulzura: Además de diluir, muchos *mixers* también contribuyen con sabor y dulzura. Por ejemplo, el agua tónica tiene un toque amargo y de quinina, mientras que los jugos de frutas añaden dulzura y una gama de sabores que realzan los licores base.
- Elemento aromático: Algunos *mixers*, como los *bitters*, aportan un componente aromático a la bebida. Los *bitters* pueden contener notas de hierbas, especias y cítricos que enriquecen el perfil de sabor de un cóctel.
- Uniformidad y precisión: Los *mixers* proporcionan una forma consistente de medir y diluir los licores, lo cual

es esencial para la coctelería de calidad. Los *bartenders* utilizan herramientas como jiggers para medir la cantidad exacta de *mixers* necesarios, garantizando que cada cóctel mantenga una uniformidad en sabor y fuerza.

Ingredientes complementarios

A diferencia de los *mixers*, estos componentes añaden profundidad y personalidad a las bebidas:

- Licores y aperitivos: Varían entre secos, dulces y amargos.
- Vermú: Utilizado en cócteles como el martini.
- Concentrados: Aportan dulzura en bebidas como la margarita.
- Campari: Licor amargo popular en el negroni, aunque rara vez se usa en la coctelería tiki en Estados Unidos.
- Jarabes: Simples, de frutas u otros endulzantes, equilibran la acidez en cócteles como el daiquiri o el whisky sour.
- Frutas y jugos: Ingredientes frescos que añaden sabor y aroma; la piña, la naranja y otros cítricos son especialmente populares en la coctelería tiki.

Ahora, veremos la importancia de los *mixers* junto a los ingredientes complementarios en la coctelería.

Dilución y equilibrio con mixers

Los *mixers*, como Reàl Syrup y Finescall, son esenciales para diluir licores fuertes y equilibrar sabores en los cócteles. La cantidad de dilución es ajustada por el bartender según la receta y las preferencias del cliente.

Carbonatación y efervescencia

- La soda y el agua tónica aportan carbonatación y frescura, especialmente en climas cálidos.
- En cócteles tropicales, se utiliza agua tónica, que añade un sabor amargo y un toque de quinina.

Sabor y dulzura

- Los *mixers* caseros añaden sabor y dulzura a los cócteles.
- Los jugos de frutas incrementan la dulzura y complementan los sabores de los licores tropicales.

Elemento aromático

- Algunos *mixers*, como los bitters, enriquecen los cócteles con notas de hierbas, especias y cítricos.
- Los bitters pueden elaborarse en casa con ingredientes como hojas de laurel.

Uniformidad y precisión

- Herramientas como el jigger aseguran una medición exacta de *mixers*, garantizando uniformidad en sabor y fuerza de cada cóctel.

Ingredientes complementarios

- Estos componentes no alcohólicos añaden profundidad y complejidad a las bebidas.
- Incluyen licores y aperitivos en pequeñas cantidades, como vermú, concentrados y Campari.
- Jarabes y endulzantes equilibran la dulzura en cócteles como el daiquirí o el *whisky sour*.

Frutas y jugos

- Ingredientes frescos como piña, naranja y limón son populares en la coctelería tiki.

Hierbas y especias

- Se utilizan para realzar sabores y aromas, como la menta en el mojito.
- En la coctelería tiki, suelen usarse también para decoración.

Aceites y esencias

- Los aceites esenciales de cítricos se utilizan en pequeñas cantidades para aportar sabores concentrados.
- Se pueden preparar en casa, como el ron Botran infundido con cáscaras de piña o canela.

Claras de huevo y cremas

- Se emplean para añadir textura y consistencia en cócteles como el pisco sour.

Conclusión

La coctelería es un arte que combina equilibrio, sabor y presentación. Los bartenders, como artistas detrás de la barra, emplean mixers e ingredientes complementarios para crear experiencias sensoriales únicas en cada trago. La coctelería celebra la diversidad de sabores y la mezcla magistral de ingredientes, desde la clásica margarita hasta las creaciones contemporáneas.

Y mucha pasión y amor, dos cosas diferentes... Tanta pasión como la que esta foto me trae. Son muchos los lindos recuerdos de mis tres «bebés», que ya crecieron, pero dejaron historias y momentos como este...



CAPÍTULO XV

Innovación y respeto en la coctelería tiki

El ron es una bebida alcohólica derivada de la fermentación y destilación de la melaza o el jugo de caña de azúcar, producida principalmente en América y el Caribe, aunque también en lugares como Filipinas e India. Tras su fermentación, el líquido se destila a altas temperaturas en alambiques de cobre o acero inoxidable, logrando un alto contenido de etanol que luego se diluye con agua pura hasta alcanzar una concentración entre el 35 % y 40 %. Opcionalmente, puede ser envejecido en barricas de roble para aportar mayor complejidad.

El primer registro de esta bebida data de 1650 en Barbados, donde se la llamaba *kill-devil* o *rumbullion* (una palabra inglesa que significa «gran tumulto»). En las colonias francesas del Caribe se le llamó *guildive*, que más tarde evolucionó a *tafia*, y finalmente *rum* en 1667. La primera mención oficial del término *rum* aparece en un documento del gobernador de Jamaica, fechado el 8 de julio de 1661.

Aunque el origen exacto de la palabra «ron» es incierto, se cree que proviene de *rumbullion*, una bebida elaborada al hervir caña de azúcar, o de *rumbustion*, que en inglés antiguo significaba «bullicio». Ambos términos aparecieron en la lengua inglesa casi simultáneamente, entre 1651 y 1661.

Tipos de ron y sus características

Los tipos de ron se diferencian por el proceso de producción y el tiempo de envejecimiento. A continuación, te explicamos los principales tipos de ron y sus características:

- Ron blanco o plata: De color transparente o sin color, es el ron más joven y menos envejecido. Se caracteriza por su sabor suave y ligero, ideal para mezclar en cócteles. En algunos países americanos se divide en ron blanco ligero y ron blanco extra ligero.
- Ron dorado o ámbar: Es el resultado de mezclar rones blancos con otros más envejecidos y de mayor cuerpo. Su sabor es más complejo, con notas de vainilla y caramelo.
- Ron añejo: También conocido como ron gold, ron rubio o ron ambré, es un ron envejecido en barricas de roble durante al menos tres años. Su sabor es más rico y complejo, con notas de madera y especias, además de un toque más dulce.

- Ron negro, oscuro o *black*: Se envejece en barricas de roble carbonizado durante al menos cinco años, lo que le da su color oscuro. Su sabor es muy intenso y complejo, con notas de caramelo, chocolate y frutos secos. Es ideal para la gastronomía y la elaboración de postres.
- Ron especiado: A este ron se le añaden especias como canela, clavo o vainilla. Tiene un sabor muy particular y se utiliza con frecuencia en cócteles.
- Ron *premium*: Esta variedad representa el ron de más alta calidad. Se produce en cantidades limitadas y con gran esmero en su elaboración. Suele ser un ron añejo de más de 12 años, con un sabor suave y complejo. Entre los más famosos se encuentra el mítico Ron Zacapa XO.

Cada tipo de ron tiene un perfil de sabor distinto, determinado por su proceso de envejecimiento y las especias añadidas.

CAPÍTULO XVI

Tiki y resiliencia en la vida pospandemia

¿Por qué Chelo vive tiki?

Chelo encontró paz, historias y, sobre todo, aprendió a dormir tranquilo y a vivir la vida con una sonrisa. A veces, a quien no le cuenta, la vida parece jugarnos en el camino de la confusión.

Ahora tengo siete hijos. Así es, Chelo. Pasé por divorcios, pérdidas de seres queridos, familiares como mis padres, a quienes no pude despedir, y varias cosas más. ¿Quién no? Muchas veces, también, me vi sin dinero en el banco. ¿A quién no le ha pasado, salvo que haya nacido en cuna de oro? Salir a trabajar y enfrentar la vida con una sonrisa es todo. ¿Y qué me dio el tiki? Me dio tranquilidad, sabiduría y perseverancia día a día.

Hablaremos sobre ejercicios de meditación en Hawái. ¡Por eso me inspira el ho'oponopono! Lo tomé de la vida diaria y relajada de Hawái. Los ejercicios de relajación son una herramienta efectiva para manejar el estrés y la

ansiedad, especialmente cuando estos afectan la salud. Es importante entender que el estrés en sí no es negativo; en realidad, es una respuesta adaptativa del cuerpo que nos ayuda a activar alertas en situaciones desafiantes. Sin embargo, cuando el estrés o la ansiedad se vuelven excesivos, pueden impactar negativamente en nuestra vida diaria.

El estrés es una experiencia universal que nadie puede evitar por completo. Por ello, es esencial desarrollar habilidades y estrategias para gestionar nuestras emociones y pensamientos de manera saludable. Cabe destacar que no todos los ejercicios de relajación funcionan de la misma manera para cada persona; cada uno debe encontrar las técnicas que mejor se adapten a sus necesidades y preferencias. Esta tradición ancestral fue evolucionando, de modo que no solo se utilizaba para corregir errores, sino también para limpiar nuestra energía y hacernos responsables de nuestra sanación frente a las adversidades. De hecho, ho'oponopono se traduce del hawaiano como «higiene mental» o «limpieza mental».

CAPÍTULO XVII

Reflexiones sobre la mixología y la autenticidad

Bueno, ahora entre paredes voy a escribir aquí en mi libro algunas quejas, ya que, al escribir solo yo, no escucharé críticas por ahora. Veo que, después del COVID-19, pareciera que tuvimos muchas «universidades» porque han surgido muchos mixólogos.

La mixología es el arte y el estudio de inventar, preparar y servir cócteles o bebidas mixtas. Esto incluye tanto recetas de cócteles clásicos como modernos, y se centra en aprender sobre las herramientas de la química, los ingredientes y la mixología. Conocer los posibles daños de los productos químicos, así como de las verduras y frutas que pueden contener elementos nocivos o desencadenar alergias en los clientes. Saber combinar adecuadamente los ingredientes y cuidar al cliente, evitando situaciones de riesgo como intoxicaciones pulmonares.

¿Sabes cocinar?

¿Sabes mezclar químicos?

¿Conoces los químicos que contienen, por ejemplo, el vodka, el gin o incluso el syrup?

¿Sabes refinar el suplemento de la fermentación?

¿Has trabajado con verduras y frutas cocinadas a temperaturas controladas, sin alterar sus químicos naturales?

Eso es la verdadera mixología.

Ejemplo, el café es una bebida popular elaborada a partir de las semillas tostadas del género Coffea, valorada mundialmente por su capacidad para proporcionar energía y mejorar la concentración, principalmente debido a su contenido de cafeína, un estimulante natural.

Para obtener los beneficios del café, es importante considerar con qué alimentos se combina, ya que algunos pueden generar efectos adversos. A continuación, te explicamos qué alimentos es mejor evitar junto al café:

- Cítricos y jugos de frutas ácidas: El ácido cítrico puede irritar el estómago y aumentar la acidez en combinación con el café, lo cual puede generar molestias gastrointestinales.
- Lácteos: Aunque el café con leche es común, los lácteos pueden dificultar su digestión en algunas personas, causando pesadez o malestar, especialmente en quienes son intolerantes a la lactosa.
- Carbohidratos refinados y azúcares: Consumir bollería industrial, panes blancos y dulces junto con café puede

provocar picos de glucosa seguidos de caídas bruscas, causando fatiga y antojos adicionales de azúcar.

- Alimentos muy grasos: Tocino, embutidos y otros alimentos ricos en grasas saturadas pueden retrasar la digestión del café, generando indigestión o acidez.
- Alcohol: Mezclar café con alcohol puede aumentar la deshidratación y potenciar los efectos negativos del alcohol, como la acidez.
- Comidas picantes: Los alimentos picantes, combinados con el café, pueden irritar el estómago y aumentar la sensación de ardor.
- Alimentos ricos en hierro: El café contiene taninos que pueden inhibir la absorción de hierro no hemo (de origen vegetal). Se recomienda evitar consumir alimentos ricos en hierro, como espinacas y legumbres, junto con café.
- Suplementos de calcio: El café puede interferir con la absorción de calcio, por lo que es aconsejable consumir ambos en momentos separados.

CAPÍTULO XVIII

Ron Botran, un poco más de historia

Volvamos a Guatemala. El Museo Casa Botran, ubicado en Quetzaltenango, es un destino dedicado al ron donde podrás conocer la historia de este licor en Guatemala, reconocido mundialmente por su calidad y sabor. ¡Conoce más!

Historia de Casa Botran en Guatemala

Con casi 80 años de historia, las instalaciones de Casa Botran están abiertas al público para que los guatemaltecos puedan adentrarse en el mundo del ron, un licor de exquisito sabor que ha ganado un lugar especial en las mesas de muchas familias a lo largo de las décadas. El sitio cuenta con paisajes coloniales, amplios jardines y salas de exhibición para el disfrute de los visitantes.

Durante el recorrido por el Museo Casa Botran, se puede observar el proceso de producción, almacenamiento y añejamiento que ha hecho de esta marca

un ícono reconocido mundialmente por su sabor y excelencia.

Este lugar es considerado un tesoro que guarda el legado de la familia Botran, pues narra las experiencias que dieron forma a la historia del ron en Guatemala. Los hermanos Venancio, Andrés, Felipe y Julián Botran llegaron a Guatemala desde España en la primera década del siglo xx. En esa época, administraron la licorera estatal, conocida como La Quezalteca.

Gracias a esta experiencia, la familia desarrolló la visión necesaria para impulsar la industria licorera tal como la conocemos hoy. Actualmente, la ubicación de Casa Botran es ideal para la transformación del ron, ya que se encuentra a una altura elevada que proporciona un clima fresco, lo cual permite una producción lenta que maximiza el contacto del licor con la madera durante el añejamiento.

¿Cómo se produce el Ron Botran en Guatemala?

La fabricación del ron Botran comienza en el departamento de Retalhuleu, donde se cultiva la caña de azúcar. A esta se le extrae el primer jugo y se concentra, obteniendo así la miel virgen, base de la producción de ron.

Posteriormente, el proceso de fermentación se realiza con una cepa de levadura extraída de la piña. Los rones de Casa Botran pasan por un proceso de añejamiento de entre 18 y 20 años, reposando en diferentes barricas que

previamente contuvieron whiskey americano, jerez y vino de oporto.

Sin embargo, el trabajo no termina en la destilería; mixólogos y bartenders continúan el arte en la barra. Como mencionaba, el conocimiento en la mezcla de ingredientes es fundamental, y siempre hay alguien dispuesto a ayudar, como nuestros amigos de Reàl Syrup.

Reàl fue creada con el objetivo de facilitar el acceso a sabores exóticos, particularmente el coco, para profesionales de la mixología que buscan opciones deliciosas y sostenibles. Ahora contamos con una amplia variedad de siropes infusionados, el complemento esencial para cualquier bar profesional o el mixólogo en casa.

Con Reàl puedes elaborar bebidas de primera calidad en cualquier momento, ya sea añadiendo nuestro Sirope Infusionado de Mango a una bebida tropical o sumando un toque de dulzor natural a cualquier cóctel con nuestro Sirope Infusionado de Agave.

CAPÍTULO XIX

Recetas y consejos para cócteles creativos

Bueno, mis amigos bartender, más recetas para jugar...

Grilled Blueberry-Glazed Quail

Rinde para 4-6 porciones

Ingredientes

- Codorniz marinada:
- 1 oz de Blueberry Reàl
- 8 codornices semi deshuesadas

Para la marinada:

- 1 cucharada de chipotle
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de Blueberry Reàl

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta recién molida
- 2 ramitas de romero

Para la glaseado de arándanos:

- 1 cucharada de Blueberry Reàl
- 1 pinta de arándanos frescos
- 2 chalotas, en rodajas
- ½ taza de vinagre de sidra de manzana
- Jugo de 1 limón
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta recién molida

Tés y limonadas

¡No dejes que tus tés y limonadas sean aburridos! Simplemente añade entre ½ y 1 onza de tu jarabe infusionado con puré de frutas favorito a cualquier té helado o limonada para crear perfiles de sabor únicos y refrescantes que serán un éxito entre amigos y familiares durante todo el año. Prueba clásicos como té helado de durazno y limonada de fresa, o atrévete con una limonada de kiwi o té helado de calabaza.

Jugos y aguas infusionadas

Las aguas saborizadas están de moda, ¡así que crea la tuya a tu gusto con los jarabes infusionados de Reàl! Usa entre $\frac{1}{2}$ y 1 onza de Reàl para un agua sin gas con un sabor ligero, o mezcla entre $1\frac{1}{2}$ y 3 onzas para un sabor premium. ¡Experimenta con diferentes concentraciones y combinaciones de sabores para crear algo exclusivamente tuyo!

Leches saborizadas

La leche con chocolate está pasada de moda. Agrega cualquiera de nuestros sabores únicos a un vaso de leche helada para deleitar a niños y adultos por igual. Mezcla entre 1 y 2 onzas de jarabe infusionado Reàl con tu leche favorita (entera, al 2 % o descremada) para una deliciosa bebida láctea. Entre nuestros favoritos están Pumpkin Reàl, Strawberry Reàl y Blueberry Reàl, ¡pero el límite lo pones tú!

Refrescos con sabor

Lleva los refrescos de tus restaurantes favoritos a la comodidad de tu hogar con Reàl. Agrega entre $\frac{1}{2}$ y 1 onza de cualquier sabor Reàl a un vaso de club soda para crear un

refresco personalizado, o mezcla con tu refresco favorito para un toque frutal y refrescante.

Batidos

Dale un giro a tus batidos con el sabor auténtico de Reàl. Agrega cualquier jarabe saborizado a tu receta de batido favorita para un nuevo enfoque en este clásico. No dejes de probar Pumpkin Reàl y Strawberry Reàl en tu batido favorito.

Smoothies

¡Es difícil resistirse a un smoothie de frutas frescas! Son dulces, fríos y fáciles de hacer: solo necesitas tu licuadora, un poco de yogur y 2 onzas de tu sabor Reàl favorito. Prueba un smoothie simple con Banana Reàl o uno más complejo con 1.5 oz de Prickly y 1.5 oz de Ginger Reàl.

CAPÍTULO XX

Un trago del tiki

Continuamos hablando un poco más sobre el tiki para los recién llegados. En el siglo xx, la cultura tiki ganó popularidad en Estados Unidos, especialmente en Hawái y California. La gente utilizaba tallas tiki, consideradas como símbolos de dioses o antepasados, en rituales religiosos. La idealización de la cultura polinesia y el atractivo del Pacífico Sur influyeron en gran medida en la popularidad del tiki.

Los bares tiki fueron fundamentales en esta cultura, con una decoración tropical y una atmósfera relajada. La visión romántica de la Polinesia y el exotismo del Pacífico Sur marcaron fuertemente su influencia.

El término «tiki» proviene de la frase maorí «tiki-tiki», que se traduce como «figura tallada». El arte tiki consiste en tallar figuras de madera con gran habilidad y detalle, a menudo representando formas humanas con rasgos distintivos, como cabezas grandes, ojos muy abiertos y narices prominentes.

El arte tiki no solo cumplió un propósito religioso, sino que también fue importante para narrar historias y preservar la cultura. Estas tallas simbolizaban leyendas y eventos históricos, transmitiendo narrativas importantes de generación en generación. Los tatuajes también desempeñaron un papel en la representación de la cultura polinesia, ayudando a salvaguardar sus tradiciones y creencias.

Cada cultura polinesia adaptó el arte tiki a su propio estilo y significado. Hoy en día, el arte tiki es valorado como una forma de expresión artística y una representación de identidad cultural, ganando popularidad más allá de la Polinesia como símbolo de la vibrante y diversa cultura de la región.

El arte tiki es una tradición antigua y respetada, que se originó en el siglo XIII. Estas esculturas eran ídolos religiosos que representaban deidades y cumplían un papel fundamental en la preservación de la cultura. El término «tiki» refleja la esencia de esta forma de arte, centrada en el tallado hábil de figuras de madera. La gente sigue apreciando el arte tiki por su capacidad para transmitir la cultura polinesia y su identidad.

Los diversos rasgos de las estatuas de Ku Tiki

Las estatuas de Ku tiki poseen rasgos distintivos que las hacen únicas y fascinantes. Originarias de la cultura

polinesia, estas estatuas destacan por su intrincada artesanía y su significado simbólico.

Uno de los rasgos más notables es su imponente tamaño, ya que los artistas tallan estas figuras a partir de grandes bloques de madera o piedra, lo que les otorga una presencia llamativa. Su tamaño no solo aumenta su impacto visual, sino que también resalta su importancia y poder dentro de la cultura. Restaurantes como Trader Vic's y Don The Beachcomber cuentan con algunas de las estatuas originales de Ku.

Otro aspecto característico de las estatuas de Ku tiki es el detallado trabajo de sus tallas. Expertos artesanos tallan cuidadosamente cada aspecto de la figura, desde los rasgos faciales hasta los adornos del cuerpo. Estas tallas a menudo representan símbolos y motivos profundos, con significados culturales y espirituales. La meticulosa artesanía refleja tanto la habilidad de los artistas como el patrimonio cultural del pueblo polinesio.

Las expresiones faciales de las estatuas de Ku tiki son también rasgos importantes que las distinguen. Estas figuras suelen tener expresiones feroces e intensas, con ojos saltones, bocas abiertas y rasgos prominentes. El dios Ku, vinculado a la guerra, el poder y la fertilidad, simboliza fuerza y protección, cualidades reflejadas en estas expresiones faciales. Las intensas expresiones de las estatuas transmiten poder y autoridad, destacando su papel como guardianes y protectores.

Además, las estatuas de Ku tiki suelen adornarse con diversos accesorios, como tocados, collares y otros elementos decorativos que simbolizan diferentes aspectos de la cultura polinesia. Estos adornos no solo embellecen las estatuas, sino que también les otorgan mayor significado y simbolismo.

Por último, los materiales utilizados para crear las estatuas de Ku tiki son dignos de mención. En el pasado, se tallaban en maderas sagradas y muy valoradas, como la koa o el sándalo. En tiempos más recientes, también se han empleado piedra y otros materiales para su elaboración, dependiendo de la disponibilidad y del significado cultural asociado a cada uno.

En conclusión, las estatuas de Ku tiki poseen una variedad de rasgos que contribuyen a su atractivo y simbolismo cultural. Con su gran tamaño, detallada artesanía, expresiones intensas y adornos significativos, estas estatuas representan la cultura y espiritualidad polinesia.

El significado del dios Ku tiki

Ku es el dios de la guerra más poderoso de la mitología hawaiana, conocido como «Kahuna Akua» entre los cuatro dioses principales. Se le representa como un luchador fuerte con una larga barba, sosteniendo una lanza y realizando un sacrificio.

Además de ser un símbolo de fuerza y poder, Ku se asocia con la agricultura y la fecundidad, representando riqueza y abundancia. Sin embargo, es más famoso por su aspecto guerrero y su asociación con el amanecer. Su esposa es Hina, quien representa el atardecer.

El papel del dios Ku tiki en la cultura hawaiana

El dios Ku tiki era importante en la cultura hawaiana, ya que se creía que mantenía seguras las islas y protegía a su gente. También actuaba como guardián divino de las tradiciones espirituales y culturales del pueblo hawaiano. Numerosos hawaianos ofrecían ofrendas y oraciones a Ku, en busca de protección y guía.

La evolución del dios Ku tiki en los tiempos modernos

Los misioneros cristianos llegaron a Hawái en el siglo xix y prohibieron el culto a los dioses tiki en la religión hawaiana. Posteriormente, el gobierno también ilegalizó este culto, lo que llevó a la destrucción de numerosas tallas tiki y casi provocó la pérdida del arte de tallarlas.

Sin embargo, a mediados del siglo xx, la cultura tiki experimentó un resurgimiento y el arte tiki volvió a ganar popularidad. En la cultura hawaiana actual, la gente sigue respetando y honrando al dios Ku tiki, aunque ahora se le

considera más un símbolo del patrimonio que una deidad religiosa.

La influencia del dios Ku tiki en la cultura pop

El arte y la cultura tiki han ganado popularidad mundial, extendiéndose más allá de las islas hawaianas y dejando su huella en la cultura pop internacional.

Los bares tiki y las reuniones temáticas están en auge, y muchas personas coleccionan estatuas tiki. La representación del dios Ku tiki es ampliamente reconocida en películas, programas de televisión y videojuegos. Además, numerosos bares y restaurantes en Estados Unidos presentan el símbolo de Ku en tazas tiki o en servilletas de cócteles con temática tiki.

Conclusión

El dios Ku tiki es más que una simple talla de madera; es un símbolo de la cultura hawaiana y su rica historia. Como dios de la guerra y protector de las islas, Ku ocupa un lugar importante en los corazones del pueblo hawaiano. El legado del dios Ku tiki sigue vivo e inspira a personas de todo el mundo, especialmente con el resurgimiento de la cultura tiki.

Si estás en Oahu, puedes visitar Maestro Tiki, la sala de exposición del Ku tiki más grande de la isla.

Epílogo

Amor eterno a los que me miran

Amor eterno a los que me oyen

Amor eterno a los que me llenan

Amor eterno

Pablo

Laura

Gabriel

Ailin

Ariana

Antonia

Y a mis padres, que ya no están en la Tierra, pero me iluminan: María del Carmen y Manuel Sebastián.

Amor eterno a mis abuelos

Sandalio, Graciano, Esther, Abuela China

Amor eterno a las madres de mis hijos

María, Natalia y Karen...

El día que me vaya, solo quiero que me perdonen
El día que me vaya, quiero abrazos entre nombres
El día que el dios Sol deje de iluminarme, quiero más luz
para mis hijos
El día que me vaya, su camino estará guiado por muchos
dioses.

Mahalo... Vida eterna...



*Terminando el libro, llega Lucas del Valle para cerrar este
segundo libro*



*El brindis aquí están mis 3 hombres que continuaran la historia
Recuerdo nuestra primera rueda de copas juntos...*



Cerrando historias del día a día están ellas y él

FIN

Mitología II tiki Ohana
se terminó de imprimir en noviembre de 2024
por encargo del Grupo Editorial Caja Negra.
El tiraje fue de 500 ejemplares.