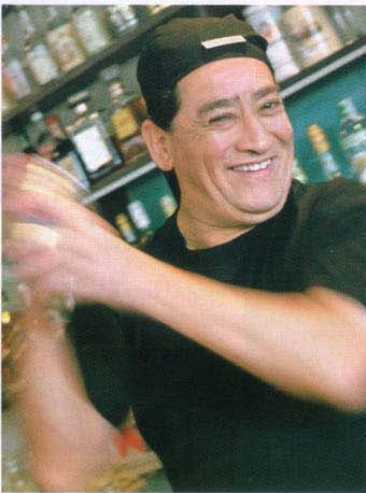


¡Salud con lo nuestro!

Hace algunos años era impensable pedir un "chopolopolitan", disfrutar en una barra muy chic de un trago en base a chicha de jora, o pedir un cóctel de chuchuwasi y siete raíces presentado en una estilizada copa de martini. Ahora, nuestros licores se imponen, y Palermo Pintado, Hans Hilburg y la dupla compuesta por Rubén Kohan y Asdrubal Cieza nos demuestran que la innovación llegó a las cocteleras y ofrecen sus recetas secretas para brindar por el aniversario de "Cosas".

A puro pisco



Palermo Pintado –más conocido simplemente como "Palermo"– tiene 35 años de barman, pero aún recuerda sus inicios en Talara, cuando tenía 16 años y era asistente de bar en el Club Punta Arenas. Por ese entonces, Talara era parte de los dominios de la International Petroleum Company y algunos días servía los tragos en el Yatch Club de Cabo Blanco. Ahí conoció a Ernest Hemingway, a quien solía servirle –más no prepararle, pues por entonces era sólo un aprendiz– los daiquiris y mojitos que tanto gustaban al escritor.

El destino y la vida lo trajeron a Lima, y fue en el bar del legendario hotel Crillón donde conoció a John Wayne, Olga Guillot, Celia Cruz y Joan Manuel Serrat: a todos cautivó con su soberbio pisco sour.

Trabajó con Chabuca Granda –de quien se hizo muy amigo– y pasó por diferentes sitios

hasta que finalmente llegó al Pabellón de Caza, la discoteca Amadeus. Ahí estuvo diecisiete años y –según dice– conoció a "la crema y nata de Lima. Fueron mis mejores años", dice.

Con el tiempo "Amadeus", dejó de ser el sitio de moda y Palermo pasó a la barra de "Punto G", luego a "Asia de Cuba" y, desde el pasado abril, al restaurant "La Mar".

Son tantos sus años preparando tragos que ya no trabaja con medidas. Asegura que todo le sale exacto, mientras echa "al ojo" licores y jugos, que mezcla amablemente y sirve en provocativas copas. ¿Con respecto a crear nuevos tragos? "A todos los licores se les puede buscar combinaciones, aunque, claro, un gin no va con cerveza. El pisco es lo que más se está usando hoy. Un buen acholado se toma solo, y para preparar tragos, es mejor el pisco puro. Nuestro pisco es buenísimo y la gente lo reconoce y lo pide".



Tropical "Cosas"

Creado para celebrar con revista "Cosas", este cóctel es una variante que mejora el clásico "Tropical Garden" gracias al inigualable pisco peruano.

- 2 onzas de jugo de naranja
- 2 onzas de jugo de piña
- 2 onzas de pisco puro
- 1 onza de Cointreau
- Un toque de granadina
- 1 clara
- Hielo al gusto

Verter los cuatro primeros ingredientes, más hielo, en la coctelera, y agitar bien. Aparte, licuar la clara con un chorrito extra de jugo de piña y más hielo para que se forme la "nieve" que va sobre el trago. Servir en una copa el contenido de la coctelera, agregar un chorro de granadina que se asentará al fondo– y coronar con la "nieve". ¡Feliz aniversario, revista "Cosas"!