



La chicha de jora se impone

Es difícil de imaginar un cóctel elaborado con esta bebida ancestral que, a pesar del enorme arraigo que tiene en gran parte del país —pues se toma tanto en la sierra como en la costa—, no ha obtenido todavía el reconocimiento que merece.

Precisamente buscando otorgarle un sitio en el mundo de la coctelería actual, Rubén Kohan, gerente de Alimentos y Bebidas del hotel Los Delfines, tuvo la idea de realizar, junto al barman Asdrubal Cieza, una serie de cócteles en los que la chicha de jora es la gran protagonista.

“Se trata de una bebida netamente peruana, con más de 500 años de antigüedad, y que para los antiguos peruanos era considerada sagrada”, dice Rubén, un argentino que ha adoptado al Perú como su patria, e incluso va más allá: “Hay que tener en cuenta que la chi-

cha es un producto netamente peruano, mientras que si los españoles no hubieran traído la uva, el pisco no existiría. Ya es hora de comenzar a sentir orgullo de productos tan auténticos como la chicha de jora, y si se les puede dar un valor agregado para que pueda internacionalizarse, pues aún mejor. Eso es lo que nosotros estamos haciendo. Entonces ¿por qué no hacer cócteles con chicha de jora? Nosotros mismos elaboramos la chicha de jora y luego, para hacerla más líquida y menos viscosa, por una cuestión de presentación, la tamizamos, y ese es el insumo que usamos para preparar los diferentes cócteles, jugando, además, con diferentes ingredientes, colores y sabores”.

Y fue inspirándose en los colores blanco y rojo, característicos de revista “Cosas”, que Rubén Kohan y Asdrubal Cieza han creado un trago tan original como divertido.

Los colores de “Cosas”

- 1/2 onza de vodka
- 1/4 de onza de Campari
- 1/2 onza de chicha de jora
- 3/4 de onza de licor de cacao blanco
- 3/4 de onza de jarabe de granadina

En un vaso pequeño, colocar primero la mitad de la granadina, y luego la mezcla de Campari, chicha de jora, vodka y licor de cacao blanco. Por último, añadir el resto de granadina, cuidando de verterla muy lentamente para que no se mezcle con los demás.



Inca sour

- 2 onzas de pisco
- 2 onzas de chicha de jora
- 3/4 de onza de jarabe de goma
- 3/4 de onza de jugo de limón
- 1/4 de onza de curaçao verde
- 1/4 de onza de apple sour
- 1 clara de huevo

Esta bebida resulta ideal como aperitivo. Para hacerla, licuar todos los ingredientes antes de agregar la clara de huevo. Por último, añadir abundante hielo y dar una licuada final y breve.