

NO SÓLO DE FERNET VIVE EL HOMBRE

Por **BERNARDO JUSID**. Premoniciones de temporada anuncian un alud de bebidas espirituosas. Los especialistas tienden algunos secretos y apuestan por dos recetas refrigerantes: El *Jammin'*, en honor a Bob Marley, y el oportuno LaCentral para deleite de todos nosotros.

Aunque a muchos les cueste creerlo, existen otros elixires en el horizonte de los tragos. Si bien el brebaje obtenido de la mezcla detonante de fernet, hielo y cola se lleva las de ganar, nos detendremos por un instante en sus hermanos mayores, "los cócteles".

Para divagar sobre esto decidimos que la mejor forma era acodarnos en la barra de X Bar que dirige magistralmente Matías Leanez. Entre sorbo y sorbo arribamos a sobrias conclusiones: para este verano (que pinta "rojo bloodymary"), las mejores mezclas serán audazmente refrescantes, con poco alcohol, mucha fruta natural (no de latita) y, seguramente, se impondrán las creaciones de mediáticos bartenders.

A esta estantería se sumarán las apuestas de las marcas orientadas a renovar sus productos, reelaborando tragos clásicos y proponiendo mojitos a base de whisky o margaritas hechas con aperitivos.

Hasta aquí todo bien (no me sostengan), pero si realmente queremos degustar lo nuevo, la tendencia que fermenta por imponerse, tenemos que referirnos a la coctelería molecular (a la pucha, no nos habremos excedido con ese licorcito de frutos rojos).

Avances y receta posta

Así es señores, siguiendo la zigzagueante línea iniciada en la gastronomía por el troesma Ferran Adria en Barcelona (imitada mundialmente), los muchachos detrás de las barras no sólo escuchan pacientemente melancólicos efluvios étlicos, sino que se le animan a la innovación absoluta. De esta desinhibida manera aparecen en escena sabores y texturas que nos sorprenden gratamente:

- La gasificación que implica la posibilidad de inyectar burbujas a preparaciones comunes causan que, por caso, un simple jugo de zanahoria precipite en una cosquilleante exquísitez
- La gelificación a través del agar agar logre sabores que conocemos como líquidos en sólidos, explotando liberadoramente en nuestras papilas.
- El uso del humo líquido, que nos retrotrae a sabores ahumados centroeuropeos.
- Los sifones de espuma para obtener combinaciones tan livianas que desaparecen casi antes de ingresar en la boca.

En nuestra querida Docta, se está experimentando por estos caminos y, seguramente, alguna delicada barwoman nos deslumbrará en nuestra próxima incursión étlica.

A Matías se le estaban cansando los brazos de tanto batir ese vasito de lata (coctelera creo que le dicen), así que le pedimos que nos hiciera algo especial para irnos despidiendo y, cual alquimista, se despacha con una creación suya: el *Jammin'*, en honor a Bob Marley.

Para apuntar:

- Ron saborizado al coco / • Licor de cassis / • Pimienta negra / • Trozos de kiwi (no del pájaro) / • Jugo de manzana

Como estaba súper inspirado y nosotros insaciables, imploramos de rodillas que creara el trago de nuestra revista y, allí mismo nació el cóctel LaCentral (leer aparte).

Ya no podíamos pedir más. Muy amablemente nos pusieron un salvavidas con forma de patito por si caíamos a la Cañada, nos dieron un sutil empujón, y nos retiramos gritando a los cuatro alientos ¡Viva el Che, Chávez, Evo y el Cuba Libre!



Trago LaCentral^(*)

- Gancia
- Almíbar de jazmín
- Soda de manzana
- Decorado con pétalos de jazmín

(*) Pedido en X Bar, M. T. de Alvear 362