



La cantina y la cocina, dos protagonistas de la actividad hotelera de primera línea. **Autor:** Ana María Domínguez Cruz **Publicado:** 21/09/2017 | 05:10 pm

Si no sirvo para servir ¿para qué sirvo?

Otra fuera la suerte de no pocos servicios en Cuba si pasaran por la filosofía del joven *barman* camagüeyano Juan Mota, quien representará al país en un campeonato internacional

Publicado: Lunes 20 junio 2011 | 08:30:49 PM

Publicado por: Ana María Domínguez Cruz

Se movía constantemente de un lado a otro de la barra; fregaba los vasos, las tazas y las copas. —Bar Roca, buenas tardes, ¿en qué puedo servirle? Contestaba al teléfono y, a la vez, iba hasta las mesas para explicarles a los clientes, con detalle, qué tipo de bebida o café podía ofrecerles.

Tanto dinamismo y formalidad en su labor llamaron mi atención. En el afán por ver más allá de lo que tenía ante mí, recorrí la vista por su puesto de trabajo y descubrí, entre las copas, un trofeo.

Con modestia, el camagüeyano Juan Rogelio Mota Reynaldo, compartió conmigo su experiencia en el Campeonato Nacional Fabio Delgado in memoriam 2010, en el que resultó ganador del primer lugar. Su premio, dotado de gran responsabilidad —como afirma él mismo— es representar a nuestro país en el Campeonato Mundial de Coctelería, que se celebrará en Polonia en noviembre próximo.

Por más de 18 años este noble camagüeyano, graduado de la escuela de FORMATUR, ha hecho arte desde la barra, siete de los últimos como trabajador civil del Ministerio del Interior en diferentes centros recreativos como Villa Maraguán, en el que trabaja actualmente. Miembro de la IBA (Asociación Internacional de Barmen/Bartender), Mota reconoce que su profesión entraña dedicación día por día, no solo para competir.

«Me dediqué a este trabajo porque se necesita combinar un poco de química, de botánica, de decoración, materias que siempre me llamaron la atención, pero sobre todo porque me he preguntado: Si no sirvo para servir, ¿para qué sirvo?

«No se trata solamente de saber manipular los utensilios de trabajo, la pinza, el vaso

de composición o de saber que los cocteles batidos se hacen en la coctelera y los frapeados en la batidora.

«Un barman no solo debe tener conocimientos y dominio de la técnica sino que debe saber comportarse en el trato con el cliente. No tomar, no fumar, no comer frente a él, no lanzarle el vuelto de su pago en el mostrador, ponerle amor a cada cosa que ofrezca, porque de lo contrario no funciona, o mejor dicho, no tiene calidad el servicio que se ofrece, como sucede en la mayoría de los casos. A eso me debo y ese siempre será mi mayor premio», detalló.

«En los eventos competitivos se determina una bebida como base para la elaboración de un coctel creado por cada participante. En el Fabio Delgado del año pasado todos debíamos hacerlo con el Ron Habana Club Añejo 7 años, a partir del cual presenté un coctel corto digestivo combinando licor de chocolate blanco con Benedictini, al que nombré B&Chocolait», explicó quien funge además como vicepresidente de la Asociación de Cantina de la tierra de Agramonte.

Para quienes desconocen las especificidades de las bebidas y cocteles, Mota tiene altas dosis de paciencia. Por eso se detuvo «un segundo» para revelarme, poco a poco, la magia del mundo detrás de una barra.

Bebidas destiladas o fermentadas; cocteles cortos, medios o largos en dependencia del volumen; digestivos, aperitivos, entrantes, refrescantes, alimenticios, estomacales, en dependencia del grado de alcohol que presenten y su influencia en el organismo y la técnica con la que cada cual debe prepararse, son algunos de los conocimientos elementales que un barman debe poseer y ser capaz de transmitir.

«Para crear, primero se trata de imaginar lo que haremos con nuestras manos y lo que el sentido del gusto nos dirá después. Luego solo queda hacerlo con destreza. La

ejecución del coctel, o sea, la técnica, representa 40 puntos y el resto lo determina el perfil olfato-gustativo, es decir, las características de color, sabor, olor y transparencia, entre otras, que el jurado analizará.

«En el evento mundial Cuba competirá en la categoría de Sparkling, en el grupo de países donde se encuentran Estados Unidos, Austria, Uruguay, Bulgaria y Taipei de China, entre otros. A partir de un sorteo, como siempre se hace, la bebida base para el coctel que debo presentar es el Fenet Branca, un vino fortificado de origen alemán cuyo costo es bastante elevado a nivel mundial», detalló.

Mota aún tiene tiempo para prepararse y soñar lo que adicionará a esa mezcla primaria de Fenet Branca, pero desde ahora sabe que su presencia en el evento mundial no pasará inadvertida. Seguirá los pasos del cubano Sergio Serrano, quien ganó el Campeonato Mundial Sevilla 2003 con su coctel Adán y Eva y, aunque no resultara ser el ganador, Mota está convencido de que Cuba se hará sentir.

«El gran Fabio Delgado, el más grande de los *barmen* cubanos, cuyo nombre lleva el evento anual que se celebra en nuestro país, decía que el *barman* o cantinero, como solemos decir, es un artista con cinco sentidos y un sexto para elaborar y crear cocteles. Con coco movido no se hace saoco», decía, porque es cierto que la dificultad en el acceso a los recursos en no pocas ocasiones limita la creación.

«En los certámenes nacionales los participantes de La Habana o Varadero son contrincantes muy fuertes, pero aquí estoy yo ahora, con más imaginación y disposición que recursos y puedo llevarlo adelante, como siempre hago con mi trabajo», expresó.

Convencido de que será siempre más un barman de servicio que de competencia, Mota dará lo mejor de sí cada vez que esté trabajando; y en Polonia, cuando esté

representando a Cuba, lo hará no solo para obtener el galardón, sino para demostrar que cuando se le pone amor a cuanto se hace, la satisfacción es infinita.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2011-06-20/si-no-sirvo-para-servir-para-que-sirvo>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde