

ambito.com

# ¡Cheers!: tendencias veraniegas que revolucionan el mundo de la coctelería

SECCIONES ESPECIALES 17 Enero 2020

Predomina el uso de ingredientes artesanales, la sustentabilidad con el medio ambiente; minimalismo y la introducción de ingredientes antes impensados; como las infusiones o tés, fermentados, mezclas con otras espirituosas e incluso notas picantes.





El Alma al Aire-Gastón Tonga- Puerta del Inca

**Hablemos sobre tendencias: este año, la apuesta de los alquimistas en bebidas espirituosas apunta hacia el uso de ingredientes naturales, de estación y locales que respondan a los principios de lo saludable y la sustentabilidad con el medio ambiente; simplicidad en la fórmula sin que el resultado pierda sabor, cualidades o el factor sorpresa y la introducción de ingredientes antes impensados; como las infusiones o tés, fermentados, mezclas con otras espirituosas como espumantes o de fuerte presencia como el mezcal e incluso notas picantes en pleno verano, gracias a recursos como el jengibre e incluso la pimienta. ¿Sorpriente? Es posible, pero no para los expertos tras las barras quienes no se detienen ante el reto de impactar e innovar en la búsqueda de la fórmula perfecta.**

Para fortuna del mundo de la coctelería, la avidez de los consumidores por estimular el paladar con nuevas sensaciones, es una **carta abierta para los expertos en mixología** que les permite desapegarse por un rato de los clásicos infaltables y reclamar un merecido espacio para desarrollar la

