

El Puro, maestro de la Coctelería



El bartender Diosmel Mendoza Medrano, “El Puro” como también se le conoce, constituye una de las figuras más representativas del sector turístico guantanamero, donde se desempeña como barman del Hotel Guantánamo y Presidente de la Asociación de

Cantineros.

Sus experiencias en el turismo sobresalen en el ámbito de la capacitación, la participación en eventos y la obtención de reconocimientos, que evidencian su talento en el oficio, y el empeño por superarse y, a la vez, transmitir sus conocimientos a quienes empiezan en esta atrayente labor de saber combinar sabores y colores para deleitar el paladar ajeno.

Posee numerosos títulos, como el de Técnico Medio en Comercio y Gastronomía, Capitán de Salón y Dependiente Integral, además de haber cursado la Capacitación de Havana Club Internacional. También ha participado en talleres y conferencias de esa marca, además de recibir el curso de aguardientes, rones y licores. Asimismo, destaca por su actualización en el mundo del vino y la cantina, y en el 2016 participó en el Evento Nacional de Mezclas y Decoración.

Al describir su mejor experiencia expone de manera detallada, casi como un científico, la participación en el Evento Internacional Varadero Gourmet 2016, celebrado en el mes de junio, donde tuvo la posibilidad de trabajar una de las nuevas tendencias de la Coctelería moderna: la mixología molecular.

Diosmel explica que consiste en la técnica de esferificación

de bebidas en cocteles, es decir, la gelificación controlada de un líquido que al ser sumergido en un baño de cloruro de calcio produce esferas semejantes al caviar, lo que permite que exploten en la boca al tomarlo. Esto, afirma, brinda al bartender la posibilidad de ser más creativo a la hora de presentar sus cocteles.

Otra experiencia significativa para este joven, pero experimentado bartender, fue la participación en los eventos nacionales Buscando el Coctel por los 500 Años de Villa Baracoa (Coctel 500 Baracoa) y Buscando el Coctel por los 500 Años de Santiago de Cuba como villa (Coctel 500 Santiago de Cuba), resultó ganador en ambos eventos y sus creaciones pasaron a formar parte de la carta de la coctelería cubana.

Pero este Profesor Adjunto de la Escuela de Formatur atesora muchas otras vivencias de los eventos nacionales e internacionales en lo que ha participado.

Tercer Lugar en el evento Panamericano de Coctelería en Perú 2012; la oportunidad de representar a Cuba en el Grand Prix de Coctelería Internacional Havana Club 2012; Primer lugar en Varadero Gourmet 2016, y Tercer lugar en la Feria Internacional del Turismo ese mismo año.

En el escenario nacional ha participado en 9 ediciones Grand Prix Provincial Havana Club, y ha obtenido Primer lugar en 2009, 2010, 2011, 2013 y 2015, junto con un 2do. lugar (2014) y un 3er. lugar (2012). Además, resultó ganador en tres eventos Zona Oriental A la guantanamera (2007, 2010, 2011), y fue ganador del Evento Nacional Master 2014.

Asimismo, obtuvo el Primer lugar en la XIII edición del evento provincial de cantina "Fabio Delgado in memoria", y fue seleccionado para representar a Guantánamo en el Grand Prix Nacional Havana Club, que se efectuará en la capital del país a finales del presente año.

Con la "pureza" con que lo reconocen sus coterráneos, Diosmel

habla orgulloso del coctel El Guajirito, creado por él, que da nombre al Lobby Bar del Hotel Guantánamo y constituye el coctel insignia de esta instalación. Sobradas razones existen para que fuera seleccionado Líder de la Calidad en el año 2015.