

A PASSION FOR PISCO!

CUERPO C

CONTACTENOS • ed@lucesfcomercio.com.pe

LIMA miércoles 21 de octubre del 2009

El Comercio

MUESTRA ■ Desde Ecuador
Manuela Ribadeneira
inaugura en galería
Vértice • PÁGS. 8

ACTRIZ ■ Maricarmen Marín
Habla de miniserie
sobre Grupo 5 • PÁGS. 6

LUCES

MALA BARES CON FUEGO

★ VESTIDO DE ROJO Y RODEADO POR LLAMAS, DALE DEGROFF SE TRANSFORMA EN UN DIABLO TRAS LA BARRA
★ EL REY DEL COCTEL NO PIERDE LA ELEGANCIA NI LA MAESTRÍA EN EL ARTE DE HACER BEBIDAS CON PISCO

*** TEXTO Catherine Contreras
FOTO Giancarlo Shibayama

Una breve visita al Perú, en marzo del 2008, sirvió para que Diego Loret de Mola introdujera al rey del coctel Dale DeGroff al mundo del pisco sour hecho en el Perú. El famoso mixólogo estadounidense, que ya era un viejo conocedor de nuestra bebida de bandera y de la fórmula creada por Víctor Morris en 1915, reconoció que la preparación era la misma, pero la acidez no: el limón verde era el detalle que faltaba.

Con este hallazgo, el guru de la mixología en Estados Unidos volvió a su país y se encargó de transmitir a todos sus discípulos bartenders la importante corrección, realizando aun más su calificación como difusor del auténtico pisco sour en las barras de EE.UU., un aporte que suma años de historia...

Dale DeGroff empezó su carrera en 1970 como lavaplatos en el restaurante Howard Johnson en Times Square, y fue testigo del nacimiento de un estilo de gastronomía estadounidense basado en el producto fresco cuando conoció a Joe Baum (1920-1998), un restaurador que en 1959 incluyó el "pisco-sour" (así lo escribió) en La Fonda del Sol (Nueva York) y que es muy reconocido por inyectar una gran dosis de dinamismo a los

restaurantes con

Seasons.

En 1986 Baum en Nueva York y DeGroff, quien a años había pasado vapitatos a estos dramáticos actor), mozo eg de California y en la exclusiva (aquí limpiaba solo probar se experto en insu

Al regresar a zana, Baum lo ser un buen no por quidad de nas hist ro estu y en ocler Root Groff picoso en la list convirtió de los mí del bar.

Veinte años trabajar con de la mixología -que reconocido por la cancillen al Mérito por Servicios en el Grado de Comendador en Lima para revelar la calidad bebida de bandera en un cocteles que hoy y mañana en el restaurante Malabar con el "Rey del Coctel", sus historias. ●

ACCIÓN. Dale DeGroff (aquí en plena demostración del Coctel de Pisco, que incluye pisco y Blackard 1811), ha traído su libro "The Essential Cocktail", en el que incluye varias fórmulas con pisco.

"Peru is the new hot bed for culinary innovation and the Pisco Trail in Ica Valley won't be far behind." says Dale DeGroff, who was just awarded by the Peruvian government, one of the highest recognitions: *Comendador de la Orden al Merito* for his distinguished services and leadership in promoting and introducing Pisco to the United States and throughout the world.

"We felt it was our obligation to recognize Mr. DeGroff's great efforts and outstanding achievements as an ambassador of the craft of the cocktail and having done so much for our Peruvian Pisco", said Diego Loret de Mola, CEO of Barsol Pisco.

DeGroff also hosted a two-night event at *Malabar Restaurant* in Lima for which he designed a menu of specialty Pisco cocktails paired with a variety of dishes created by Peru's award-winning chef Pedro Miguel Schiaffino.

For recipes and photos, please go to www.Kingcocktail.com



Dale DeGroff shakes hands with Ambassador Javier Leon Olavarría, after being presented with the award. American Ambassador P. Michael McKinley was also present at the ceremony