

“Evento Preparación de Cocteles a Base de Pisco”

CETICOS – ILO y el Centro de Formación Agrícola Moquegua CFAM realizaron con gran éxito el Primer Curso de Capacitación Práctica denominado “Preparación de Cocteles a Base de Pisco”, el mismo que se desarrolló el día jueves 8 de julio de 9.00 am a 1.00 pm en el Centro de Convenciones “El Barquito”.



El evento se organizó con el objetivo de difundir el uso del pisco en la coctelería de nuestra región. Para lo cual se empleo la técnica de capacitación práctica en la preparación de cocteles a base de pisco.

Se invito a los hoteles, restaurantes, institutos de gastronomía, entre otras empresas del rubro, de la provincia de Ilo. La capacitación estuvo a cargo del Barman Carlo Badoino Mory, Docente del Instituto Gastronómico EGATUR, barman oficial de Bodegas Biondi, Propietario del Bar El Bandido.

Los temas tratados fueron:

- Historia de coctelería.
- Métodos y técnicas de elaboración de cocteles
- Tipos de bar
- Instrumentos de bar
- Como armar un bar profesional y un bar familiar
- El pisco
- Tipos de pisco
- Coctelería a base de pisco
- Coctelería clásica a base de pisco
- Coctelería local a base de ingredientes locales



Se preparó los siguientes cocteles utilizando como ingrediente principal el pisco y para lo cual se conto con la participación de todos los asistentes:

- Pisco Sour.
- Capitán
- Algarrobina
- El Baúl de la Monja
- Pisco Punch
- Briza Moqueguana
- Machu Picchu
- El Moqueguazo
- Chilcano de Pisco
- El Multiorgasmo de la Monja.



Al final Del evento se entregó certificados de participación a todos los asistentes. **CETICOS Ilo renueva así su compromiso con la región y con la difusión de las potencialidades de la vocación productiva de Moquegua.**