

# Brian Berrios, el bartender de Tupungato que triunfó en el Certamen Nacional de Coctelería Argentina

2 noviembre, 2023



El joven de 27 años ganó el primer puesto en el concurso nacional de coctelería con su creación “Pasión Cuyana”. En diálogo con El Cuco Digital contó su historia, su pasión y sus consejos para los que quieren seguir sus pasos.

El Cuco Digital tuvo la oportunidad de entrevistar a Brian Berrios, el bartender oriundo de Tupungato que se consagró campeón en el concurso nacional de coctelería que se realizó en Mar del Plata el pasado mes de octubre. Brian nos compartió su trayectoria, su inspiración y sus proyectos en el mundo de la coctelería.

**Brian tiene 27 años** y desde muy pequeño le llamaba la atención hacer tragos y jugaba con vasos de acero inoxidable y agua simulando que era un bartender. Con el tiempo, fue perfeccionando su técnica y su creatividad, y se animó a participar en diferentes competencias locales y regionales.

Su gran oportunidad llegó cuando se enteró del concurso, que convocaba a bartenders de todo el país a presentar un cóctel aperitivo. Brian se inscribió y logró clasificar entre los 10 finalistas que viajaron a Mar del Plata para disputar el primer puesto.

Sin embargo, no fue fácil llegar hasta allí. Brian había perdido su trabajo y no contaba con los recursos suficientes para costear el viaje. Pero gracias al apoyo de su familia, sus amigos y la gente que lo rodea, pudo realizar una rifa que le permitió juntar el dinero necesario para cumplir su sueño.

Ya en Mar del Plata, Brian se enfrentó a un gran desafío, competir al lado de gente muy experimentada y reconocida en el ámbito de la coctelería. Pero él no se dejó intimidar y confió en su talento y su preparación. Su cóctel de autor, llamado "Pasión Cuyana", sorprendió al jurado por su sabor, su aroma y su presentación.

**"Para mí la coctelería es infinita, entras en un mundo en el cual con pocas o muchas bebidas e ingredientes podés crear sabores únicos, ricos y aromáticos. El resto es el arte del bartender"**, nos explicó Brian sobre su pasión.



Su cóctel ganador está compuesto por Gin 500 Noches Marbella, Vermouth Martini Bianco, Vino Atrapado Rosado y Bitters Gibson Prohibition. Brian contó que se inspiró en los productos locales del Valle de Uco, especialmente en el vino rosado de Tupungato, para crear una bebida que representara la identidad y la cultura de su tierra.

**“Para mí es muy importante que nos empiecen a conocer, porque la creatividad del bartender es muy buena. En las competencias últimamente estoy utilizando un vino de Tupungato. El Valle de Uco es conocido mundialmente por nuestras bodegas, nuestros vinos, nuestra gastronomía... y ahora también está sonando por la coctelería y eso me llena de orgullo”,** expresó Brian con emoción.

Actualmente, Brian trabaja en una gintonería ubicada en Tupungato, llamada Pa' Los Amigos. Allí ofrece una carta de cócteles muy variada, que incluye cócteles clásicos, cócteles de estación y cócteles de autor. También tiene proyectos para seguir creciendo y aprendiendo en el mundo de la coctelería, como participar en más concursos y capacitarse con los mejores.



Su consejo para las personas que aspiran también a adentrarse al mundo de la coctelería es que siempre tengan presente el Decálogo del Barman que escribió el grandioso Sr. Santiago “Pichin” Policastro, considerado el padre de la coctelería argentina. Y que no hay que bajar los brazos, siempre con amor, esfuerzo y perseverancia las cosas llegan.

Brian quiso agradecer especialmente a su madre Nancy, a su hijo Benjamín, a su familia, a su amigo “Pichi” que sin él tampoco sería esto posible, a Gustavo León que es un gran amigo y jefe, a Jere Leiva, y a Vinos Atrapado de Ariel Coletto que siempre confían en él a la hora de usar su producto.

### ***Redes sociales de Brian:***

TikTok: @ryansic

Ryan Sic (Facebook)

@ryansic6 (Instagram)

## Fotos









