

"Convergencia"

El cóctel "Convergencia" está inspirado en la capacidad del arte para cuestionar y resignificar realidades. En "Naturaleza Sui Generis" de Beatriz González, se evoca la inocencia del campesino frente a la industrialización, lo que impulsa la idea de explorar nuevas narrativas en la coctelería, destacando ingredientes y técnicas que reflejan nuestro patrimonio biocultural. Esta exploración se complementa con las obras de Stephanie Quiroga y Alberto Sierra, que abordan la mercantilización y la pérdida de identidad, ya sea en la comida o en la vida rural. "Convergencia" no solo desafía las nociones tradicionales de la coctelería, sino que invita a una reflexión sobre las historias y las tensiones culturales que inspiran su creación.

Obra: Naturaleza Sui Generis, 1972

Autor: Beatriz González

Una de las artistas más significativas del arte contemporáneo latinoamericano.

En "Naturaleza Sui Generis" Beatriz González recrea El Ángelus de Jean François Millet en la que ella resignifica la inocencia y el arduo trabajo del campesino en contraposición a la degradación de la sociedad industrial.

Su capacidad para cuestionar las narrativas oficiales y explorar las contradicciones de la cultura colombiana, revalorizando elementos de la cultura popular y a su vez desafiando las nociones establecidas de poder, historia y cultura son todos los elementos que me movilizan a a tomar ésta obra como inspiración.

La coctelería como proceso creativo, está evolucionando más allá de sus raíces norteamericanas y británicas, y es emocionante ver cómo diferentes culturas están creando sus propias interpretaciones. Al igual que la artista, me enfoco en explorar nuevas narrativas, alejándome de las nociones preconcebidas sobre lo que debe ser un cóctel, destacando ingredientes, técnicas e historias que reflejen nuestro patrimonio biocultural.

Obra: Still life with Glade

Autor: Stephanie Quiroga

En esta obra, la artista contemporánea Stephanie Quiroga reinterpreta el género tradicional de la naturaleza muerta para cuestionar acerca del desperdicio y la mercantilización del alimento. Una instalación de frutas en descomposición, en la que casi se hace posible oler su fermentación. Una reflexión acerca de la diversidad colombiana de frutas, el marketing de frutas industriales y la pérdida de la fruta local a causa de falta de infraestructura, transporte y logística, cadenas del valor integradas, compras excesivas o almacenamiento inadecuado en los hogares.

Obra: Serigrafía 1985

Autor: Alberto Sierra

Esta serigrafía para mí, está haciendo referencia directa al enfoque de Warhol, que veía la repetición y la producción en serie como una forma de cuestionar la originalidad y la autoría en el arte. En la versión de Sierra, la vaca verde como ícono del campo colombiano, profundamente ligado con la identidad cultural y el sustento de las familias rurales. Las flores puestas a manera decorativa, representan un intento de embellecer o "decorar" la realidad del campo, haciendo referencia al modo en que los productos lácteos son comercializados de manera atractiva, lo que no siempre corresponde a la realidad rural.

Cóctel

Ingredientes:

Para el Milk Punch (por cóctel):*

- 50 ml de destilado de pasifloras
- 20 ml de fermentado de tomate de árbol
- 10 ml de miel de hierbas de alta montaña
- 1 ml de agua de rosas
- 10 ml de Chirimbolo (pócima de hierbas tradicional del Eje Cafetero)
- 10 ml de zumo de granadilla
- 50 ml de leche de vaca

Otros:

- Hielo de flores comestibles de 5 cm x 7 cm

Preparación:

1. Milk Punch:

- En un recipiente, mezclar todos los ingredientes: destilado de pasifloras, fermentado de tomate de árbol, miel de hierbas de alta montaña, agua de rosas, Chirimbolo, zumo de granadilla y la leche de vaca (aproximadamente 50 ml por cóctel).
- Dejar reposar la mezcla para que la leche se corte.
- Colar la mezcla cuidadosamente usando una tela o filtro fino para separar los sólidos y obtener un líquido claro.
- Reservar el *milk punch* resultante.

2. Cóctel:

- En una coctelera, agregar 90 ml del *milk punch* previamente preparado.
- Refrescar en la coctelera con hielo de flores comestibles de 5 cm x 7 cm, sin agitar.
- Colar la mezcla en un vaso enfriado.
- Servir.