***7 cócteles con whiskey para conmemorar el mes del orgullo***

**CDMX a 24 de Junio de 2021.-** Junio está por terminar y en su última semana llega la fecha más importante de celebración para la comunidad LGBT+. Una vez más, a lo largo del mes fuimos testigos de múltiples expresiones en pro de la libertad y el respeto hacia la diversidad sexual que enriquece nuestras sociedades. Si bien cada día estamos más cerca de alcanzar el propósito de este movimiento histórico, es evidente que aún falta camino por recorrer.

Jack Daniel's enaltece a todas aquellas personas que con gran valentía caminan por la vida manteniéndose auténticos a su verdadero ser, que disfrutan su vida sin importar el qué dirán y hacen que cada una de sus acciones cuente, logrando un cambio positivo en ellas. Por eso, Jack Daniel’s reunió a un grupo de mixólogos miembros de la comunidad para crear una serie de cócteles con sus expresiones Old No. 7, Tennessee Honey y Apple, inspirados en los colores de la bandera del orgullo LGBT+, pero sobre todo en su identidad, porque al igual que Mr. Jack ellos defienden sus ideales y luchan día tras día por un mejor futuro. Conoce su historia:

**Ana Herrera (rojo)**

“Siempre he sido fiel a quien soy, una mujer lesbiana.” - Así nos explica Ana lo importante que es para ella normalizar su identidad en todos los ámbitos de su vida. Desde muy temprana edad descubrió una incesable inquietud por la hospitalidad naciente de la admiración hacia su padre, un bartender y restaurantero de Estados Unidos. La perseverancia ha sido el gran sello de su vida, desde la lucha por alcanzar el sueño de formarse como fotógrafa hasta la aventura que la llevó a Nueva Orleans a perfeccionar su técnica en el mundo de la coctelería.

Ana nos presenta “*Vida”*, un cóctel creado para recordarnos un concepto simple pero tremendamente complejo de comprender: estamos vivos. La inspiración proviene del recuerdo de sus inicios, cuando preparar un Old Fashion representaba la oportunidad de hacerlo cada vez mejor. El rojo es un color vibrante que refleja el sentimiento que nos inunda saber que estamos en el lugar y con la compañía correcta, en el momento adecuado siendo felices. Hoy en día Ana se enorgullece de ver que gran parte de los equipos detrás de la barra se conforman por miembros de la comunidad LBGT+ dispuestos a demostrar su talento en cada trago que elaboran.

**Vida**

**Ingredientes**

* 45 ml de Jack Daniel’s Old No.7
* 30ml de licor italiano rojo
* 1 pizca de sal
* 1 pizca brillantina comestible roja
* 1 cereza marrasquino

Cristalería: vaso old fashioned

Garnish: cereza marrasquino

Preparación: Agregar todos los ingredientes en el vaso old fashioned para después añadir el hielo hasta el tope y finalmente mezclar con una cuchara bailarina por 15 a 18 segundos hasta incorporarlos completamente.

**Dimarco de la Parra (anaranjado)**

Su pasión por la mixología fue amor a primera vista y desde hace más de 14 años, Dimarco ha trabajado y se ha ganado un importante lugar dentro de la industria. Su primera oportunidad fue en Monterrey, donde aprendió a fondo las bases de la coctelería, desarrolló su técnica y que gracias a su perseverancia y esfuerzo, sigue perfeccionando hasta la fecha y que le han permitido desarrollarse como *sommelier* y consultor para diferentes restaurantes en el norte del país.

La mayor aportación de Dimarco a la coctelería fueron los martinis de colores, una mezcla perfecta de sabores y texturas, que en un inicio su recibimiento no fue el mejor, pero su valentía le permitió no silenciar sus ideas y el atreverse a hacer las cosas sin importar los prejuicios de otros para así, vencer los obstáculos y así crear coctelería sustentable en MX Bistro. Para la ocasión, Dimarco nos sorprende con Wildflower, que representa la fortaleza de la comunidad, porque para él lo más importante es la igualdad en el mundo.

**Wildflower**

**Ingredientes:**

* 1.5 oz de Jack Daniel’s Old No. 7
* 2 oz de jugo de naranja
* 1 oz de licor italiano anaranjado
* 1/2 oz de jarabe natural
* 1/2 oz de jugo de limón verde

Cristalería: vaso highball

Garnitura: Media luna de naranja y una flor silvestre.

Preparación: Agregar todos los ingredientes a un shaker con hielo y agitar vigorosamente por 10 segundos para finalmente servir en vaso previamente enfriado y realizar un doble colado.

**Mafer Tejada (amarillo)**

Es una apasionada de la arquitectura, pero por azares del destino la coctelería se volvió su mayor pasión. En 2015, se coronó como la mejor bartender en un concurso que reúne a los mejores de la industria a nivel mundial y desde entonces ganó renombre internacional.

Después de este nombramiento, decidió ampliar sus conocimientos al involucrarse en su totalidad a estudiar mixología, lo que hace de sus creaciones toda un deleite de sabores. Su experiencia detrás de la barra la ha llevado a distintos países, en los cuales ha aprendido las nuevas tendencias de mixología y coctelería. Mafer es una defensora de los derechos de la mujer y busca la igualdad de género en una industria dominada por hombres.

Actualmente se encuentra trabajando con su socio Mica Rousseau en [Casa Prunes](https://www.instagram.com/casaprunes/), un proyecto personal en el que las mujeres y miembros de la comunidad LGBT+ se encuentran detrás de la barra llena de coctelería de autor. Para este evento, Mafer nos regala un refrescante y suave cóctel lleno de sabores perfectamente balanceados, que simbolizan la luz del sol.

**Sour Honey**

**Ingredientes:**

* 40 ml de Jack Daniel’s Tennessee Honey
* 30 ml de Jugo de limón Eureka
* 20 ml de Jarabe Natural
* Jengibre y Curcuma
* Top de ginger beer
* Bitter angostura

**Cristalería:** Vaso globo triangular

**Garnitura**: Rodajas de jengibre, cúrcuma y cáscara de limón Eureka.

**Procedimiento:** En un shaker con hielo, agregar 2 rebanadas de curcuma y 3 de jengibre, macerar con el jarabe, limón y Jack Honey para agitar vigorosamente. Después servir en un vaso highball, agregar hielo y top de ginger beer. Finalmente decorar con cáscara de limón, rodajas de jengibre y cúrcuma.

**Brayan Arroyo (verde)**

Historiador por formación, bartender de profesión y altruista por vocación. Brayan Arroyo se describe a sí mismo como una persona empática, siempre dispuesto a ayudar. Su primer acercamiento con la mixología se dio mientras estudiaba y buscaba solventar sus gastos. A la par de su crecimiento profesional Brayan crece de manera personal, llegando a ser capaz de expresar su orgullo mediante su trabajo por la persona en quien se ha convertido. “Lo más importante es saber quién eres y estar agusto con eso. (...) No es fácil, pero al final te deja un buen sabor tener la valentía de saber expresar quién eres.” - comenta. Hoy en día podemos degustar sus creaciones en el restaurante Mujer Divina ubicado en Puebla.

Como parte de la celebración, Brayan nos regala “Natural Cocktail”. “En la bandera LGBT+ el verde representa la naturaleza y no hay nada más natural que amar.” - nos explica Brayan sobre la inspiración que dio vida a su creación. Para él, la visibilidad de la comunidad LGBT+ en el mundo gastronómico es de suma importancia. Considera que las bebidas y platillos creados en honor al mes del orgullo serán un legado sensorial.

**Natural Cocktail**

**Ingredientes:**

* 50 ml de Jack Daniel's Tennessee Apple
* 25 ml de jugo limón Eureka
* 20 ml de jarabe de agave
* 4 rodajas de jengibre
* 3 bar spoon de yogurt griego
* 1 bar spoon de matcha
* 2 bar spoon de vinagre de vino blanco

**Cristalería:** vaso old fashioned

**Garnitura:** ralladura de limón Eureka y flores de manzanilla.

**Preparación:** En un shaker machacar las rodajas de jengibre, agregar hielo junto con las tres cucharadas de yogurt griego, matcha y vinagre de vino blanco. Después verter el jugo de limón eureka, jarabe de agave y Jack Daniel 's Apple, agitar vigorosamente durante 10 segundos y servir en un vaso old fashioned.

**Claudia Cabrera (azul)**

Es sin duda uno de los nombres más reconocidos en el mundo de la mixología. Su historia comienza con su primer trabajo como mesera en donde se dio el primer acercamiento a la barra. Años más tarde, presenciar una master class de un icónico bartender de la Industria fue lo que despertó su amor por la coctelería y la impulsó a iniciar oficialmente su trayectoria. Ahora, con más de 18 años de experiencia, la podemos encontrar en [Kaito&Deigo](https://www.instagram.com/kaitodelvalle/?hl=en), un izakaya cuyo concepto único es un reflejo de su personalidad.

Claudia comprende que ser mujer y parte de la comunidad LGBT+ representa un reto. Buscando generar un cambio desde su trinchera, su enfoque es contratar mujeres, generar un ambiente de seguridad e impulsar su carrera. No hay mejor forma de describir a la mixóloga que ha creado el cóctel “Jack in blue” que con el adjetivo originalidad. Tener un proyecto propio le ha permitido desarrollar un sello único que no responde a la moda pero que es imposible de ignorar.

Jack in blue

Ingredientes:

* 30 ml de Jack Daniel’s Old No. 7
* 30 ml de Branca Menta
* 15 ml de limón
* 60 ml de piña
* 30 ml de cordial lemongrass
* 1 bar spoon de matcha azul
* Crema jengibre

Cristalería: Vaso highball

Procedimiento: En un shaker agregar Jack Daniel 's Old No. 7, Branca menta, jugo de limón y piña, cordial lemongrass, matcha azul y agitar, una vez incorporados los ingredientes, decorar con crema de jengibre.

**Bianca Bertoli (violeta)**

Seguro la conoces como Piba Cantina, una mixóloga de origen argentino que si bien tiene una conexión con la gastronomía desde sus raíces, es en México donde ha encontrado su verdadera pasión. Bianca encontró en la coctelería su independencia desde muy temprana edad. Desde entonces ha combinado su profesión con la creación de contenido, lo que ha dado pauta al distintivo insólito que la caracteriza. Desde su perspectiva, el mundo y la gastronomía han evolucionado de la mano en los últimos años y junto a ellos Bianca también lo ha hecho, permitiéndole mostrarse transparente, exponiendo su identidad sin censura.

En el 2018 en su natal argentina, fue la ganadora de El Gran Bartender, que le dio gran reconocimiento en la industria. Su cóctel ejemplifica a la perfección la fuerza del color violeta y su espíritu independiente, porque cuando se trata de alcanzar los sueños, hay límites para lograrlos.

Anti Dogma

Ingredientes:

* 30 ml Jack Daniel’s Tennessee Apple
* 15 ml de licor de chile
* 30 ml de jarabe de Jamaica
* 25 ml de jugo de limón Eureka
* 30 ml aquafaba (o en su defecto clara de huevo)

Decoración: penacho de menta

Cristalería: copa Coupe

Procedimiento: Agregar todos los ingredientes en un shaker y agitar vigorosamente hasta obtener la temperatura ideal, una vez incorporados, verter la mezcla en una copa coupé con una esfera de hielo y decorar con un penacho de menta.

**Mafer Tejada (Rosa)**

Para cerrar con broche de oro, Mafer Tejeda nos regala un cóctel adicional para rendir homenaje a la comunidad transgénero y su bandera, que representa a todos aquelles que fieles a su verdadero ser se expresan según el género con el que se identifican, a pesar de los estándares, los prejuicios y los múltples obstáculos que conlleva la decisión más valiente que se puede tomar.

Prideful

Ingredientes

* 20 ml de Jack Daniel’ s Tennessee Honey
* 20 ml de Jack Daniel’ s Tennessee Apple
* 5 ml de crema de violeta
* 20 ml de jugo de limón Eureka
* 20 ml de jarabe de sandía
* 1 esfera de hielo

Cristalería: copa Nick & Nora

Garnitura: pétalo de alguna flor.

Preparación: Agregar todos los ingredientes en un shaker con hielo, agitar vigorosamente durante 30 segundos y verter en la copa con esfera de hielo. Decorar con el pétalo de tu flor favorita.

¡Feliz mes del Orgullo!

**Acerca de Jack Daniel’s Tennessee Whiskey**

Jack Daniel's®, el *whiskey* más vendido en el mundo, proviene de la destilería más antigua registrada en Estados Unidos, la Destilería Jack Daniel. Fundada en 1866 por Jasper Newton Daniel, mejor conocido como Mr. Jack Daniel en Lynchburg, Tennessee, donde después de más de 150 años se sigue haciendo cada gota de éste icónico whiskey. Jack Daniel's está hecho con la mejor malta de maíz, centeno y cebada. El proceso se realiza con agua del manantial de la cueva Spring Hollow que es libre de hierro, para después pasar por un filtro de carbón de maple cuyo resultado reposa en barricas de roble blanco americano, que son utilizadas solo una sola vez.

La familia de Jack Daniel’s está conformada por: Jack Daniel’s Old No. 7, Jack Daniel’s Tennessee Honey, Jack Daniel’s Gentleman Jack, Jack Daniel’s Single Barrel, algunas Ediciones Especiales y los Jack Daniel’s Ready to Drink. Jack Daniel's es una marca que pertenece a Brown-Forman Corporation y que cotiza públicamente en el New York Stock Exchange (NYSE).

Para saber más visita: <https://www.jackdaniels.com>

**Síguenos en:**

Facebook:<https://www.facebook.com/JackDanielsMx>

Twitter: <https://twitter.com/jackdaniels_mx>

Instagram: <http://instagram.com/jackdanielsmexico>

YouTube: [https://www.youtube.com/user/JackDaniel](https://www.youtube.com/user/JackDaniels)

**Contacto para prensa**

**QPRW**

José Sámano

jose@qprw.co