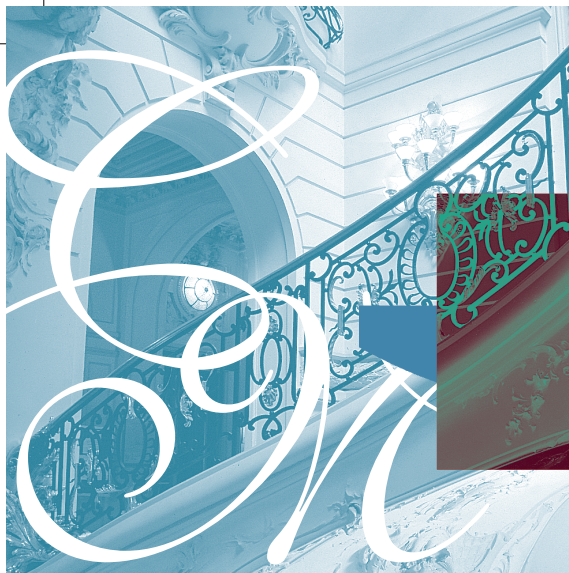




A SU SERVICIO

Nuestra Sociedad

Uno de los mejores bármanes del país

Diego Lafuente. Revista GQ.



Carlos Peñaranda, barman del Casino de Madrid, fue uno de los seleccionados para participar en la "Diageo Reserve World Class Competition" celebrada en Londres los días 29 y 30 de mayo, y que reunió a los mejores bármanes de doce países. "Es, sin duda, la competición más importante de coctelería, a escala mundial".

Antes de viajar a la capital británica, Carlos Santamaría (seleccionado junto a otros cinco españoles: Miguel Ángel Jiménez, Sergio Padilla, Carlos Peñaranda, Giuseppe Santamaría, Simona Guido y Miguel Ángel Pérez Muñoz), hubo de realizar tres pruebas clasificatorias: la primera consistió en mostrar la mezclabilidad del Ron Zaca Centenario N° 23; la segunda, un reto de *classic with a twist* con Tanqueray N° Ten, y la tercera y última fase consistió en una prueba de *food pairing* de propuestas gastronómicas y cócteles elaborados con vodka, tequila o whiskies, entre otros destilados selectos. Tras las pruebas, en la que tomaron parte 32 famosos cocteleros de todo el país, fueron seleccionados por el jurado seis finalistas, entre los que estaba Carlos Peñaranda. Tras el viaje a Londres, Carlos calificó la experiencia como de "muy enriquecedora y positiva".

Carlos Peñaranda se ha criado profesionalmente, permítasenos así decirlo, en el Casino de Madrid, donde lleva trabajando cerca de 10 años. "Primero estuve en La Terraza, después, hace cinco años, "bajé" al Bar Las Estancias; ahora llevo dos años de Primer Barman". A Carlos le gusta su trabajo, de eso no hay duda, y afirma sentirse muy a gusto en el Casino: "tenemos muchos clientes habituales, que vienen periódicamente a tomarse su cóctel; a mí me satisface mucho el trato con los socios, que repitan, que entren por la puerta y ya sepa lo que me van a pedir...".

