

Cada bebida es una oportunidad para contar una historia

Lo asegura César García Esteves, un joven barman espirituano que ya desanda con paso seguro por los caminos del sector del Turismo

Ivette Ortiz Nicieza

César García Esteves, joven talentoso con nombre de emperador, apuesta a toda prueba por su crecimiento profesional y despunta en el mundo de la cantina atrapado por las riendas de una de sus pasiones favoritas.

Pareciera un tanto distraído, encerrado en sí mismo, pero basta cruzar palabras para comprender que delimita muy bien los caminos a desandar y se traza metas con los pies sobre la tierra, pues lo distingue una madurez atípica a sus 28 años.

La Feria Internacional de Turismo FitCuba 2024 y el X Seminario Gastronómico Internacional Excelencias Gourmet —que premiaron la valía de su desempeño— constituyeron apenas los inicios que le auguran una brillante trayectoria profesional en esas lides.

De Rafael, su padre, le llegó la primera motivación, una semilla que ya rinde frutos; en tanto, lleva tatuado en su brazo un amuleto que lo ilumina desde lo más alto de las constelaciones y forja su estirpe de campeón: el nombre de Miriam, su madre.

Lo inspira a crecer su pequeño hijo Samuel y con orgullo reconoce en su joven esposa la retaguardia segura para conquistar cada uno de sus éxitos.

Para ser galán de telenovela, tan solo le restan algunos centímetros de estatura, mas su apariencia física se complementa con un carácter genuino, una vocación de servicio y hasta la seriedad propia de un verdadero capitán de salón en una instalación insigne del sector turístico: el hotel Meliá Trinidad Península.

A pesar de estar familiarizado con el mundo de la cantina, ¿cómo llega a convertirse en capitán de salón, especialidad ajena a las creaciones detrás de la barra?

Asumir el rol de capitán de salón en una instalación como Meliá Trinidad Península supone un gran desafío, especialmente siendo joven en el sector. Este puesto no



El trago Maracancha, creado por César, fue laureado por sus méritos en FitCuba 2024. /Foto: Ivette M. Ortiz

solo implica supervisar al equipo, sino también ser un líder y un ejemplo a seguir mostrando dedicación y pasión por tu trabajo. Esto motiva a los subordinados a dar lo mejor de sí. Crear un ambiente donde todos se sientan cómodos y motivados es clave para el éxito del trabajo.

Se redoblan las responsabilidades tras asumir este rol que exige ser el espejo donde se mire todo un equipo de trabajo, predicar con el ejemplo. ¿Qué exige de usted en lo personal?

Asumir este reto a una edad temprana puede ser intimidante, pero también es una oportunidad para demostrar capacidades, aprender rápidamente y dejar una huella positiva en la experiencia del cliente. Con dedicación y pasión podemos hacer cualquier cosa.

Su personalidad se torna pausada, seria y respetuosa. ¿Influye en este buen arte de servir?

Sí, creo que para todo gastronómico es un placer que el cliente le regale una sonrisa, le diga que

el trago le gusta; yo disfruto mucho del arte de servir porque la cara del bar es el barman, estás trabajando con productos que las personas consumen; entonces soy un poco quisquilloso por ese lado.

Tan joven y ya se ha labrado un prestigio basado en premios y reconocimientos otorgados en los eventos más importantes de su campo profesional. ¿Se cree capaz de desempeñar ambos roles, el de barman y el de capitán de salón, y seguir cultivando esa pasión de crear detrás de la barra?

Creo que es totalmente posible desempeñar ambos roles, el de bartender y el de servicio en el salón; además, hacerlo con éxito.

Cada uno aporta una experiencia única y valiosa.

El trabajo detrás de la barra me permite explorar mi creatividad y experimentar con sabores, mientras que el servicio en el salón me brinda la oportunidad de interactuar directamente con los clientes y entender sus preferencias. Esta interacción puede incluso inspirar nuevas ideas para cocteles. Mantener esa pasión por crear mientras se atiende a los huéspedes puede enriquecer ambas experiencias. La clave reside en la organización y dedicación, así como encontrar un equilibrio que permita disfrutar ambas facetas sin comprometer la calidad del servicio. Estoy emocio-

nado por seguir creciendo en las dos áreas.

Pero siempre existe alguna preferencia; si tuviese que escoger, ¿cuál es el trabajo que nunca pudiera desestimar?

Si tuviera que elegir, el trabajo que más disfruto es el de bartender. La creatividad que implica diseñar cocteles y el intercambio con los clientes realmente me apasionan. Cada bebida es una oportunidad para contar una historia y ofrecer una experiencia única. Sin embargo, no podría desdeñar el servicio en el salón. Ambos roles se complementan y me permiten crecer profesionalmente. Pero si tuviera que elegir uno, el arte de la coctelería se roba mi corazón.

¿Cuál es la mayor satisfacción que aún no ha experimentado o un sueño por cumplir?

Una de las mayores satisfacciones que aún no he tenido el privilegio de experimentar es abrir mi propio negocio, tener un bar. Siempre he soñado con crear un espacio donde la creatividad y la comunidad se unan ofreciendo no solo bebidas únicas, sino también un ambiente acogedor donde las personas disfruten y se ofrezca coctelería de autor, moderna, rompiendo con la idea de cocteles clásicos, de lo mismo de siempre.

“ **Asumir este reto a una edad temprana puede ser intimidante, pero también es una oportunidad para demostrar capacidades, aprender rápidamente y dejar una huella positiva en la experiencia del cliente** ”

Quiero ser capaz de diseñar el menú, es algo que me gustaría mucho hacerlo, me gustaría incorporar eventos en vivo, talleres de coctelería y compartir mi pasión con los demás; es un sueño que espero cumplir en el futuro.

El trago Maracancha, laureado por sus méritos en FitCuba 2024 y el coctel Entre raíces y pasión son algunas de sus creaciones más notables. ¿Alguna nueva idea en camino?

La próxima meta es prepararme para el Fabio, el Campeonato Nacional que da cupos para los Mundiales de Coctelería, es el próximo objetivo y allí pienso materializar nuevas ideas ya más apegado a la originalidad, algo atrevido y más moderno porque el barman debe crear en dependencia de su experiencia y de lo que sea capaz de percibir, experimentar; de su apego con el cliente, conocerlo bien es la clave del éxito.



Crear un ambiente cómodo y motivar a los clientes, dos premisas fundamentales para César. /Foto: Facebook



Este joven combina el trabajo en la barra con el del salón. /Foto: Facebook