

# PISCO Y LIMÓN

## DÍA DEL PISCO SOUR



### LAS FESTIVIDADES CONCENTRAN LA "FUERZA DE VIVIR"

El crítico Yamamoto Tetsuya comentó en Nippon.com que existen entre 100 y 300 mil matsuri (festivales) en Japón, cada uno con trajes típicos y gritos de ánimo<sup>[1]</sup>. Con el otoño agradecen las cosechas y con el invierno se encierran en casa y fortalecen su espíritu. Con la primavera siembran y con el verano rezan para no ser víctimas de tifones, plagas, epidemias y otros.

El 2020 que se va, y la pandemia COVID-19 han variado los festividades y las formas de expresar los sentimientos hacia las estaciones de los nativos. Los hanami 花見 y los hanabi 花火 2020 estuvieron signados por el distanciamiento social y la no aglomeración de gente. El obon お盆 (おぼん) y el K y 紅葉 influenciado con la campaña "go to travel" GoToトラベル que muchos criticaron como "go to trouble" GoToトラブル por temor a los contagios.

El invierno, temporada para soportar fríos intensos y fortalecer el espíritu se realizan los festivales de fuegos, múltiples eventos de inicio de año nuevo y rituales de fin de invierno como el Setsubun 節分 (se lanzan semillas de soja para ahuyentar los malos espíritus, la víspera de primavera). El Festival de la nieve de Sapporo, en Hokkaido a mediados de febrero. En los festivales se resumen todos los conceptos necesarios para vivir: oración, agradecimiento y deseos. De generación en generación han venido heredando, protegiendo y transmitiendo a las generaciones venideras estos festivales.

América Latina, y en particular nuestro Perú multicultural tiene diversas festividades que se presentan a lo largo del territorio nacional totalmente diferentes entre ellas. Las fiestas del Perú<sup>[2]</sup> son muestras del fervor del pueblo ligadas a orígenes religiosos y al mestizaje de las creencias autóctonas con la religión católica traída por los españoles.

Mención especial tiene el Día del Pisco Sour. El primer sábado de febrero se celebra en todo el país el día nacional del pisco sour, bebida nacional y emblemática del Perú, y una de las más populares a nivel mundial. Es ahora un feriado nacional en Perú. "La ruta del pisco" Gastón Acurio, la menciona entre sus "101 motivos para saborear el Perú" "Ica próspera para beneficio de su gente... Y, otro ejemplo, las rutas del pisco en la tierra de los grandes piscos del país. La poderosa agricultura iqueña tiene en el turismo un gran aliado."

[1] Véase: [www.nippon.com/es/simpleview/?post\\_id=4149](http://www.nippon.com/es/simpleview/?post_id=4149)

[2] Véase: [https://es.wikipedia.org/wiki/Fiestas\\_del\\_Per%C3%BA#D.C3.ADA\\_del\\_Pisco\\_Sour](https://es.wikipedia.org/wiki/Fiestas_del_Per%C3%BA#D.C3.ADA_del_Pisco_Sour)

[3] Véase: [www.notimerica.com/sociedad/noticia-febrero-dia-pisco-sour-peru-celebra-primero-sabado-febrero-20190202005932.html](http://www.notimerica.com/sociedad/noticia-febrero-dia-pisco-sour-peru-celebra-primero-sabado-febrero-20190202005932.html)

¿Por qué se celebra el primer sábado de febrero? ¿Cuál es su origen? ¿Por qué tiene una fecha especial?

Todo empezó en el Morris Bar (Cercado de Lima), lugar donde se preparó por primera vez en el año 1920. Su nombre proviene de la unión de las palabras pisco (bebida) y sour (referencia a los cócteles hechos con limón).

Aunque, todo se inició en ese establecimiento, este trago en base al aguardiente de uva se hizo popular gracias a Mario Bruiget, ex bartender del Morris bar, quien mejoró la bebida y la empezó a ofrecer en el Hotel Maury. Es cuando deciden agregarle la clara de huevo y el amargo de angostura. Con el tiempo el Pisco sour se convierte en patrimonio cultural del Perú.

En reconocimiento, el 22 de abril de 2004, a través de la Resolución Ministerial 161-2004-PRODUCE se oficializa al primer sábado de febrero como el Día del Pisco Sour. Todos los bares de Perú se llenan de clientes ansiosos por probar este cóctel elaborado a base de pisco, un tipo de aguardiente de uvas típico de la región que hoy en día es uno de los 20 más vendidos del mundo.<sup>[3]</sup>

¿Cómo son las festividades del Día del Pisco Sour en Japón? La embajada del Perú en Japón ha hecho esfuerzos para promocionar el pisco. El Grupo Kyodai lo presenta en su Perú Festival para el brindis de honor. A su vez algunos restaurantes y bares peruanos en Japón han estado realizando eventos especiales para celebrar la ocasión.

El gran anuncio del 2019 fue el lanzamiento de la Asociación Japonesa de Pisco (AJP), creado justo a tiempo para el Día del Pisco Sour, que se celebra el primer sábado de febrero. Ese año cayó el 2 de febrero. La AJP pretende dar a conocer y difundir el pisco y el pisco sour, su visión es que sea un licor que se encuentre en la mayoría de los bares peruanos y japoneses, que los bartenders japoneses lo conozcan y ofrezcan, de tal forma que el pisco sour se pueda encontrar en todas partes de Japón, es una ambiciosa meta, pero unidos es posible materializarla.

Peruanizando el mundo. Sin egoísmos, ni chauvinismos, ni ambiciones. Solo repartiendo felicidad, magia y mucho amor. Allá vamos Japón.

Un platito de fondo para celebrar las fiestas de Navidad y el Año Nuevo en familia, con la chicha morada de mi infancia, inka kola y ¿por qué no? un Pisquito sour y Pisquito con algarrobina

Esta historia no ha concluido. Esta historia recién comienza. ■

