

La mixología en el Turismo. El delicioso coctel Mary Pickford

Mixology in Tourism. The delicious Mary Pickford cocktail

Lisbet Toranzo Rodríguez¹ (lisbettr@ult.edu.cu) (<https://orcid.org/0000-0003-2002-1178>)

Juan Lorenzo López Pérez² (lopezperezjuanlorenzo@gmail.com)
(<https://orcid.org/0009-0008-7829-9838>)

Miguel Angel Domínguez Rivero³ (miguelangeldrtur@gmail.com)
(<https://orcid.org/0009-0003-1020-5990>)

Resumen

La mixología es el estudio y la práctica del arte de la coctelería. Un análisis sobre el impacto del arte de mezclar en el desarrollo del turismo destaca la elaboración y producción de bebidas mezcladas, las cuales combinan una variedad de sabores para ofrecer una experiencia única al consumidor. El coctel Mary Pickford es un ejemplo destacado de la belleza y sofisticación de la coctelería, con una combinación única de sabores dulces y afrutados. De ahí que el objetivo de este artículo se encamina hacia analizar el coctel Mary Pickford con el fin de comprender los elementos que le confieren su atractivo y lo hacen inolvidable para los paladares más exigentes. Para ello se utiliza un enfoque de revisión bibliográfica para analizar la composición, historia e importancia del coctel, y se emplea una metodología mixta que combina enfoques cualitativos y cuantitativos para obtener una visión completa del tema. Como resultado se explora en profundidad este coctel clásico, analiza su composición, historia e impacto en la experiencia del consumidor. Se pretende fomentar el conocimiento y la apreciación del Mary Pickford, y a su vez, inspirar a bartenders y aficionados a descubrir y disfrutar de este icónico coctel en toda su esencia.

Palabras clave: mixología, coctelería, bebidas mezcladas, bartenders, cocteles.

Abstract

Mixology is the study and practice of the art of cocktail making. An analysis of the impact of the art of mixology on tourism development highlights the development and production of mixed drinks, which combine a variety of flavors to offer a unique experience to the consumer. The Mary Pickford cocktail is a prime example of the beauty and sophistication of cocktail making, with a unique combination of sweet and fruity flavors. Hence, the aim of this article is to analyze the Mary Pickford cocktail in order to understand the elements that give it its appeal and make it unforgettable to the most demanding palates. A literature review approach is used to analyze the composition, history and importance of the cocktail, and a mixed methodology combining qualitative and quantitative approaches is employed to obtain a complete

¹ Máster en Administración de Negocios. Profesora de la Universidad de Las Tunas, Cuba.

² Estudiante de la carrera Licenciatura en Turismo de la Universidad de Las Tunas, Cuba.

³ Estudiante de la carrera Licenciatura en Turismo de la Universidad de Las Tunas, Cuba.

view of the subject. As a result, this classic cocktail is explored in depth, analyzing its composition, history and impact on the consumer experience. The aim is to foster knowledge and appreciation of the Mary Pickford, and in turn, inspire bartenders and aficionados to discover and enjoy this iconic cocktail in all its essence.

Key words: mixology, cocktail making, mixed drinks, bartenders, cocktails.

Introducción

La mixología abarca el estudio y la práctica del arte de la coctelería. Un análisis titulado "El impacto del arte de mezclar en el desarrollo del turismo" se adentra en la elaboración y producción de bebidas mezcladas, que brindan una experiencia única al consumidor al combinar una variedad de sabores. Este proceso es considerado una fusión de conocimiento y creatividad que busca ofrecer un servicio excepcional (Mena, 2015).

Es esencial comprender el origen de la distribución de estas bebidas para contextualizar adecuadamente. Durante la Edad Media, surgieron los primeros bares, conocidos entonces como "tabernas", dedicados a la venta de vinos y licores. Sin embargo, fue en París, alrededor de 1680, donde se permitió por primera vez la distribución legal de bebidas alcohólicas en lugares llamados cantinas. Estos establecimientos se popularizaron y, posteriormente, en el año 1700 en Inglaterra, surgieron los bares tal como los conocemos hoy, donde los clientes consumían sus bebidas en una barra ubicada en el mostrador.

La coctelería se originó en la Edad Media con los primeros bares y se popularizó en París y luego en Inglaterra. Los bartenders son considerados artistas que crean nuevas bebidas, al utilizar destilados como whisky, brandy, ron y ginebra, combinarlos con agua carbonatada y jugos de frutas frescas para enmascarar o suavizar los sabores. Los cocteles son mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas que resaltan la labor del camarero y se han convertido en una característica distintiva de establecimientos que ofrecen este servicio.

La coctelería es una profesión fundamental en la industria de alimentos y bebidas. Los cocteles se clasifican según su forma de consumo y la duración de la experiencia que brindan, como los aperitivos, digestivos y cocteles largos y refrescantes. Además, se utilizan diferentes materiales de coctelería como vasos medidores, cuchillos, cocteleras, vasos mezcladores y copas de medida.

Con el tiempo, la preparación y el servicio profesional de estas bebidas recibieron el nombre de coctelería. En un estudio titulado "Guía de bebidas tradicionales en el turismo desde la perspectiva de la mixología", se define la coctelería como un arte en el que los bartenders crean nuevas bebidas. Uno de los cocteles más emblemáticos y pioneros en este campo es el Martini, conocido como "el rey de los cocteles". Los distintos destilados, como whisky, brandy, ron y ginebra, forman la base de la coctelería. El talento de los bartenders radica en enmascarar o suavizar el sabor de

estos licores al mezclarlos con agua carbonatada y combinarlos con jugos de frutas frescas (Santiago, 2017).

La palabra “coctel” tiene su origen en el término inglés “cocktail”, que hace referencia a la cola de un gallo. Según el libro *Coctelería y Enología*, un coctel se define como una mezcla de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Esta combinación resalta la labor del camarero y abre nuevas posibilidades en el campo laboral, convirtiéndose en una característica distintiva de los establecimientos que ofrecen este servicio. La coctelería se ha convertido en una profesión fundamental en la industria de alimentos y bebidas (Gallego, 2006).

La coctelería implica la creación de nuevas bebidas y técnicas de preparación, dando lugar a los cocteles. Un estudio llamado “Diseño de cocteles y bebidas innovadoras” señala que un coctel es una bebida elaborada con diferentes proporciones de bebidas alcohólicas, así como otros ingredientes como jugos, frutas, frutos secos, salsas y especias. Estas combinaciones resultan en bebidas exquisitas que fusionan una amplia gama de sabores y aromas (Aquino, 2015).

En cuanto a los componentes de un coctel, se pueden identificar las siguientes partes:

- Base: Es la parte principal de la preparación y suele contener la mayor cantidad de alcohol en el coctel. Su sabor predominante se refleja en la bebida final, aunque no siempre es imprescindible en todas las recetas.
- Modificador: Son ingredientes que se combinan con la parte alcohólica para suavizar o modificar su intensidad. Pueden ser otras bebidas con menor graduación alcohólica, así como ingredientes líquidos o sólidos que se agregan para obtener la mezcla final deseada.
- Decoración: Son elementos decorativos que el barman utiliza para realzar visualmente el coctel. Pueden ser flores, hojas u otros elementos que aporten creatividad y atractivo estético a la presentación final, mejorando la experiencia del comensal.

En términos de clasificación, los cocteles se pueden categorizar según su forma de consumo y la duración de la experiencia que brindan. Esta clasificación se basa en las sensaciones que provocan. Los cortos son aperitivos ligeros que se disfrutan antes de una comida, realzando los sabores de los alimentos. Por otro lado, los cocteles largos son refrescantes, contienen más alcohol, jugos de frutas y fragancias intensas. Estas categorías se describen en el estudio titulado “Diseño, producción y comercialización de un sistema para el consumo de cocteles en el hogar” (Duran, 2012).

Otra clasificación importante de los cocteles se basa en su función:

- Aperitivos: Son preparaciones ligeramente dulces y secas cuyo objetivo es estimular el apetito del cliente. Se caracterizan por utilizar ingredientes como frutas cítricas, como kiwi, naranja, piña y limón.

- **Digestivos:** Estos cocteles son más dulces y se disfrutan después de las comidas para facilitar la digestión. Suelen contener siropes de frutas más dulces o cremas que aportan un sabor suave.
- **Cocteles largos y refrescantes:** Se preparan como bebidas secas o dulces y suelen incluir jugos de frutas y refrescos para disminuir el sabor alcohólico. Son ideales para reuniones sociales y momentos de relajación (Aquino, 2015).

Material de coctelería

En la creación de la coctelería se necesitan materiales y equipamiento necesario que facilita la preparación, esto se detalla en la investigación que trata sobre “Elaboración del manual de operaciones, para el área de coctelería del laboratorio de servicios de la carrera de ingeniería en ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi”, que destaca entre las más comunes está los vasos medidores o dosificadores que sirven para medir la cantidad de líquido que se va a utilizar, los cuchillos son de manera esencial el instrumento para la creación de garnitura, la cuchara mezcladora o bailarina sirve para mezclar perfectamente todos los ingredientes utilizados, dichos materiales se crearon la parra de las necesidades del bar (Acosta, 2013).

- **Coctelera:** es un instrumento indispensable para la preparación de aquellas bebidas que necesitan fusionarse entre sí y solo es posible con ella, entre las cocteleras más conocidas tenemos la tipo Boston, americana que se compone de un vaso de vidrio y uno metálico y la Europea que su cuerpo está compuesta por tres partes: el vaso, el cubre vaso que incluye pequeños agujeros que sirven de colador y el cubre boca o tapón que sirve para serrar perfectamente la coctelera, estos materiales por lo general están hechos de acero inoxidable, bronce o plata.
- **Vaso mezclador:** se caracteriza por ser un vaso de cristal cuya capacidad es de medio a un litro, el cual se utiliza al preparar cocteles que no necesitan una mezcla muy fuerte, la cual se realiza con la bailarina cuya función es revolver los componentes y enfriarlos por el movimiento con el hielo y al final se incorpora el colador de gusano para evitar el escape de cualquier basura que no contenga el coctel principal.
- **Copas de medida:** sirven para incorporar la cantidad correcta de cualquier ingrediente al coctel, y ayudan a graduar la cantidad de consumo de una botella permitiendo establecer una cantidad adecuada a cada coctel adecuado permitiendo la correcta dosificación de cada ingrediente.

El mundo de la coctelería está repleto de creaciones fascinantes, y entre ellas destaca el coctel clásico Mary Pickford. Conocido por su elegancia y equilibrio de sabores, el Mary Pickford ha cautivado a los amantes de las bebidas mezcladas durante décadas. En esta investigación, se busca explorar a fondo este emblemático coctel, a partir del análisis de su composición, historia e importancia en la experiencia del consumidor. De ahí que su objetivo primordial sea analizar el coctel Mary Pickford con el fin de comprender los elementos que le confieren su atractivo y lo hacen inolvidable para los

paladares más exigentes. Se busca explorar minuciosamente la combinación de sus ingredientes, su perfil de sabor distintivo y su impacto en la cultura de la coctelería clásica, con el propósito adicional de promover el rescate y reconocimiento de los cocteles tradicionales.

Para alcanzar este propósito, se lleva a cabo un estudio detallado del coctel Mary Pickford, enfocados en su composición y proceso de preparación. Se analizan los elementos clave que conforman esta bebida, tales como el ron blanco, el jugo de piña, el sirope de granadina y la cereza, los cuales confieren a este coctel su carácter distintivo y singular.

Adicionalmente, se investiga la historia detrás del coctel Mary Pickford, denominado así en honor a la famosa actriz de la época dorada del cine. Se explora cómo surgió esta bebida en la década de 1920 y cómo se asoció con la figura icónica de Mary Pickford, lo que contribuyó significativamente a su popularidad y legado en la coctelería clásica.

El presente estudio se llevó a cabo mediante el empleo de una metodología mixta, que combina enfoques cualitativos y cuantitativos para obtener una visión completa del tema. El paradigma hermenéutico o interpretativo fue el marco teórico utilizado para comprender el significado y las implicaciones del coctel Mary Pickford en diferentes contextos. En cuanto al método general y base conceptual, se aplicó el enfoque dialéctico materialista para analizar las relaciones entre los componentes del coctel, su evolución histórica y las contradicciones internas que pueden surgir.

A continuación, se describen los métodos y técnicas específicos empleados en la investigación:

1. Método histórico-lógico: Permitió analizar el desarrollo histórico del coctel Mary Pickford, su evolución a lo largo del tiempo y las regularidades que han influido en su formulación y popularidad. Se realizaron investigaciones documentales y se recopilaron datos históricos relevantes para comprender el contexto en el que surgió esta bebida.
2. Método de análisis-síntesis: Se aplicó para descomponer los diferentes componentes del coctel Mary Pickford, como los ingredientes y el proceso de preparación. Luego, se realizó una unión mental de estas partes para revelar las relaciones esenciales y las características más generales de esta bebida.
3. Método de inducción-deducción: Se empleó para realizar inferencias, partiendo de aspectos generales del coctel Mary Pickford hasta llegar a conclusiones más específicas. Se analizaron ejemplos y casos particulares para formular principios y proposiciones generales relacionadas con esta bebida.
4. Análisis bibliográfico o documental: Se llevó a cabo para recopilar información relevante sobre la historia, los ingredientes y la preparación del coctel Mary Pickford. Se consultaron fuentes como libros, artículos y documentos normativos de la coctelería.

5. **Técnicas proyectivas:** Se emplearon para explorar las asociaciones, emociones y significados subyacentes relacionados con el coctel Mary Pickford. Estas técnicas permitieron a los participantes expresar sus percepciones de forma más libre y creativa.
6. **Análisis de contenido:** Se utilizó para analizar y comparar los datos recopilados de diferentes fuentes, como la bibliografía y los documentos consultados. Esto permitió identificar las dimensiones relevantes y las perspectivas divergentes sobre el coctel Mary Pickford.

Finalmente, para garantizar la validez y la confiabilidad de los resultados, se aplicó la técnica de triangulación metodológica y de datos. Esto implicó contrastar los hallazgos obtenidos de diferentes métodos y fuentes para obtener conclusiones más sólidas y confiables.

Desarrollo

El coctel Mary Pickford es una creación icónica que ha dejado una huella imborrable en la historia de la coctelería. Se atribuye su invención al legendario barman Eddie Woelke, quien se vio obligado a abandonar Estados Unidos durante la época de la prohibición y establecerse en la Habana, Cuba. Durante su tiempo en la isla, Woelke se convirtió en un reconocido maestro coctelero, trabajando en prestigiosos locales como el Hotel Sevilla-Biltmore, el Casino y el famoso Jockey Club.

Si bien Woelke también fue responsable de otras creaciones notables como El Presidente, Dorothy Gish y el coctel Nacional, fue en el Jockey Club donde se inspiró para crear el coctel Mary Pickford. Aprovechando la visita de la aclamada actriz Mary Pickford a la Habana para el rodaje de una película, Woelke decidió honrarla con esta exquisita bebida. La primera mención documentada del coctel Mary Pickford se encuentra en el libro *Savoy Cocktail*, de Harry Craddock, publicado en 1930. Posteriormente, en su propio libro "The Barman's Mentor", publicado en 1936, Woelke reconoció ser el creador del coctel.

Sin embargo, la historia detrás del Mary Pickford se vuelve aún más fascinante. Según el famoso barman Dale DeGroff, quien es reconocido como el creador de la receta actual del coctel Cosmopolitan y fundador del Museo del Coctel Americano, la versión más precisa sobre su origen se atribuye a Constantino Ribalaigua, un ilustre cantinero español que se nacionalizó cubano y era propietario del famoso bar-restaurante Floridita en La Habana. Ribalaigua es reconocido como un genio de la coctelería y se le atribuye la creación de varias recetas clásicas. De acuerdo con DeGroff, el coctel Mary Pickford fue una de las obras maestras de Ribalaigua, quien lo creó como un homenaje a la querida actriz.

Biografía de la actriz Mary Pickford

Mary Pickford, cuyo nombre real era Gladys Marie Smith, fue una actriz canadiense que cautivó al público en la era del cine mudo. Nacida el 8 de abril de 1892 en Toronto,

Ontario, Canadá, Mary Pickford se ganó el cariño y la admiración de las audiencias de todo el mundo a través de su talento y encanto. Conocida como "la pequeña Mary", "la chica del cabello dorado" y "la novia de América", protagonizó casi doscientas películas durante su carrera, tanto en la era del cine mudo como en la transición al cine sonoro. Su éxito fue reconocido con dos premios Oscar, el primero otorgado en 1930 por su papel en "Coquette", y el segundo en 1976, en reconocimiento a su contribución al cine a lo largo de toda su vida. Mary Pickford dejó un legado perdurable en la industria cinematográfica y, junto con su esposo de aquel entonces, Douglas Fairbanks, el director D. W. Griffith y el talentoso Charlie Chaplin, cofundó los estudios United Artists en 1919. Además, fue una de los 36 miembros fundadores de la Academy of Motion Picture Arts and Sciences (Academia de las Artes y Ciencias Cinematográficas), conocida mundialmente por los premios "Oscar".

Ingredientes y preparación del coctel

Volviendo al coctel Mary Pickford, su preparación requiere los siguientes ingredientes: 45 ml de ron blanco, 45 ml de jugo de piña, y 7,5 ml de granadina. Para prepararlo, se recomienda enfriar una copa de coctel o copa de Martini, o incluso una copa de Margarita. Luego, en una coctelera con hielo, se mezclan el jugo de piña, la granadina, y el ron blanco. Se agita enérgicamente durante unos 5 a 12 segundos y se cuela sobre la copa previamente enfriada. Finalmente, se puede decorar con hojas de piña o una cereza para añadir un toque visualmente atractivo.

Técnicas para elaborar el coctel Mary Pickford

La preparación del coctel Mary Pickford requiere de algunas técnicas específicas para asegurar un resultado óptimo en términos de sabor y presentación. A continuación, se detallan las técnicas recomendadas para elaborar este delicioso coctel:

1. **Enfriar los utensilios:** Antes de comenzar a preparar el coctel Mary Pickford, es importante asegurarse de que los utensilios, como la coctelera y la copa, estén previamente enfriados. Esto se puede lograr colocándolos en el congelador durante unos minutos o llenándolos con hielo y agua fría durante un breve período de tiempo. De esta manera, se garantiza que el coctel se mantenga fresco durante más tiempo.
2. **Medición precisa:** Para obtener un equilibrio perfecto de sabores, es recomendable utilizar un jigger o una cuchara medidora para asegurar las cantidades exactas de cada ingrediente. Las medidas estándar para el coctel Mary Pickford son 60 ml de ron blanco, 30 ml de jugo de piña, y 7,5 ml de granadina. Una medición precisa contribuye a la consistencia y calidad del coctel.
3. **Uso de la técnica de "shaking" (agitado):** La técnica de agitado es esencial para mezclar y enfriar los ingredientes del coctel Mary Pickford de manera efectiva. Coloque los ingredientes en la coctelera junto con hielo y agite enérgicamente

durante unos 10 a 15 segundos. Esto permite que los sabores se mezclen adecuadamente y que el coctel adquiera una textura suave y equilibrada.

4. Colado adecuado: Después de agitar el coctel, se debe colar cuidadosamente para separar el líquido del hielo y otros posibles residuos. Utilice un colador de coctelería o un colador de malla fina al verter el contenido de la coctelera en la copa enfriada. Esto asegura que el coctel se sirva sin impurezas y con una presentación elegante.

Para preparar el coctel Mary Pickford, es conveniente contar con los siguientes materiales:

1. Coctelera: Se recomienda utilizar una coctelera de acero inoxidable o una coctelera Boston, que consta de dos partes: un vaso mezclador y una tapa ajustada. La coctelera permite agitar los ingredientes de manera efectiva y lograr una mezcla homogénea.
2. Copa para coctel: Elija una copa de coctel clásica o una copa de Martini para servir el Mary Pickford. También se puede optar por una copa de Margarita si se desea una presentación más tropical. Asegúrese de que la copa esté limpia y previamente enfriada para mantener el coctel fresco por más tiempo.
3. Jigger o cuchara medidora: Estos utensilios son útiles para medir las cantidades precisas de los ingredientes y lograr la proporción adecuada en el coctel. Un jigger es un vaso medidor de doble cara, mientras que una cuchara medidora permite dosificar líquidos con precisión.
4. Hielo: El hielo es esencial para enfriar el coctel y aportar dilución controlada. Utilice cubos de hielo de buena calidad y frescos para lograr una bebida refrescante. También se puede tener a mano una pinza para hielo para manipular el hielo de manera higiénica.
5. Colador de coctelería: Este utensilio se utiliza para colar el coctel al verterlo en la copa, evitando que los trozos de hielo u otros residuos pasen al momento de servir. Un colador de malla fina garantiza una presentación impecable y sin impurezas.

Al contar con estos materiales y seguir las técnicas mencionadas, podrá preparar el coctel Mary Pickford de manera adecuada, obteniendo un resultado delicioso y visualmente atractivo.

Ficha Técnica

La elaboración de una ficha técnica del coctel Mary Pickford reviste una significativa importancia en el ámbito de la coctelería. Esta ficha proporciona un registro detallado y estructurado de los ingredientes, medidas, técnicas de preparación y presentación del coctel. Asimismo, brinda información precisa sobre su perfil de sabor y las características que lo hacen tan atractivo y distintivo. Al contar con una ficha técnica, los bartenders y mixólogos pueden replicar consistentemente la receta original, asegurando

una experiencia uniforme para los clientes y preservando la autenticidad del coctel Mary Pickford. Además, esta documentación resulta valiosa para la formación de nuevos profesionales en la coctelería clásica, facilitando la difusión y perpetuación de esta bebida icónica en el mundo de la coctelería contemporánea.

Tabla 1

Ficha Técnica del coctel Mary Pickford.

| Ficha técnica | | |
|---|--------------------------------|--------|
| Nombre del Coctel: Mary Pickford | Por Tamaño: Short Drink | |
| Técnica de preparación: Shacked y Fine Straining | | |
| Nombre del vaso o copa donde se sirve: Copa para coctel o Margarita | | |
| Ingredientes | Cantidad | Unidad |
| Ron Blanco | 45 | ml |
| Néctar de Piña | 45 | ml |
| Granadina | 7.5 | ml |
| Hielo | 90 | g |
| Hojas de Piña o una Cereza (Decoración) | - | - |
| Equipo y utensilios | | |
| Coctelera y colador, jigger | | |
| Preparación | | |
| Mezclar en una coctelera con hielo, 7,5 ml de granadina, agregar 45 ml de jugo de piña, y por último 45 ml de ron blanco. Agitar enérgicamente la coctelera de 5 a 12 segundos, de ahí se procede a colar sobre una copa bien fría, la copa debe ser para coctel o copa Martini, sin embargo, se puede usar una copa Margarita. Luego se procede a realizar el decorado con hojas de piña o una cereza. | | |
| Reseña sobre el coctel | Fotografía del coctel | |

El Mary Pickford evoca un coctel tropical, dulce y sabroso que se convierte en un combinado digestivo muy sencillo de preparar. El coctel Mary Pickford se cree que fue creado en 1928 por el legendario barman Eddie Woelke. La primera mención del coctel Mary Pickford se recoge en el Libro Savoy Cocktail de Harry Craddock editado en 1930, más tarde el propio Eddie Woelke reconoce ser el creador del coctel, en su propio libro, The Barman's Mentor publicado en 1936, aunque según el famoso barman Dale DeGroof, creador de la receta actual del coctel Cosmopolitan y fundador y presidente del Museum of the American Cocktaill, el famoso coctel Mary Pickford, inspirado y dedicado a la novia de América fue creado en La Habana.



Fuente: Elaborada por los autores.

Demanda Potencial del Coctel Mary Pickford

El coctel Mary Pickford ha capturado la atención de una amplia audiencia debido a su perfil de sabor refrescante, tropical y equilibrado. Su popularidad se extiende a diferentes grupos de consumidores:

1. Amantes de cocteles tropicales: Aquellos que disfrutan de sabores exóticos y tropicales encuentran en el Mary Pickford una opción irresistible. La combinación de ron blanco y jugo de piña evoca imágenes de paraísos tropicales y brinda una experiencia refrescante y placentera.
2. Buscadores de sabores suaves y equilibrados: El Mary Pickford se destaca por su equilibrio entre los sabores dulces de la granadina, y la frescura del jugo de piña. Esta armonía de sabores atrae a aquellos que prefieren cocteles suaves y equilibrados, evitando perfiles de sabor abrumadores.
3. Aficionados a la coctelería clásica: Este coctel, con sus raíces en la época de la Prohibición y su historia fascinante, atrae a aquellos interesados en explorar las raíces y el legado de la coctelería clásica. El Mary Pickford es un testamento de la creatividad y la elegancia que han definido la cultura de los cocteles a lo largo del tiempo.
4. Clientes de hoteles y turistas: Debido a su carácter refrescante y su presentación visualmente atractiva, el coctel Mary Pickford se convierte en una elección ideal

para los huéspedes de hoteles y turistas que desean disfrutar de una experiencia especial durante su estadía. La sofisticación y el encanto de este coctel lo hacen especialmente atractivo en entornos de ocio y vacaciones.

En resumen, el coctel Mary Pickford tiene un atractivo amplio y versátil, atrayendo a aquellos que buscan una experiencia refrescante, tropical y equilibrada en sus cocteles. Desde amantes de sabores tropicales y consumidores que prefieren perfiles de sabor suaves, hasta entusiastas de la coctelería clásica y turistas en busca de una opción elegante, este coctel icónico cumple con las expectativas de una amplia gama de consumidores exigentes.

El Coctel Mary Pickford y el Rescate de la Coctelería Clásica

1. Perfil de Sabor y Armonía: El Coctel Mary Pickford destaca por su equilibrio perfecto de sabores dulces y afrutados. La combinación del suave ron blanco, el jugo de piña refrescante, el sirope de granadina que aporta un toque de dulzura y la cereza que adorna el coctel, crea una sinfonía de sabores en el paladar. Estudiar esta armoniosa mezcla permite apreciar la maestría de los antiguos bartenders, que lograron concebir una bebida que todavía hoy fascina a los amantes de la coctelería.
2. Fomento de la Autenticidad: El estudio del Coctel Mary Pickford despierta una conciencia colectiva sobre la importancia de preservar las recetas y técnicas originales de la coctelería clásica. En una época donde la innovación a menudo lleva a la modificación de recetas tradicionales, rescatar y mantener viva la autenticidad del Mary Pickford es un acto de conservación cultural. Cada vez que un bartender prepara esta bebida según la receta original, está rindiendo homenaje a la historia y las raíces de la coctelería.
3. Inspiración para Nuevas Generaciones: El Coctel Mary Pickford sirve como fuente de inspiración para las nuevas generaciones de bartenders y mixólogos. Estudiar esta bebida icónica les permite conocer las bases fundamentales de la coctelería y experimentar con ingredientes y técnicas clásicas. El resurgimiento del Mary Pickford puede actuar como catalizador para el redescubrimiento de otras joyas olvidadas de la coctelería clásica, enriqueciendo así la creatividad y la diversidad del arte de los cocteles.

El estudio y rescate del Coctel Mary Pickford es más que un ejercicio académico; representa un esfuerzo por preservar y revitalizar la coctelería clásica en toda su gloria. Al conocer y apreciar esta bebida, es posible adentrarse en la historia de la coctelería y celebrar la maestría de quienes contribuyeron a su evolución. Además, su popularidad revitalizada puede actuar como puerta de entrada para que nuevos entusiastas y profesionales de la coctelería descubran la riqueza y el encanto de los cocteles tradicionales. En última instancia, el estudio del Coctel Mary Pickford nos invita a brindar por el pasado y el futuro de la coctelería, mantener viva la esencia de esta enigmática y sofisticada tradición.

Conclusiones

La mixología es un arte que combina conocimiento y creatividad en la elaboración de bebidas mezcladas, ofreciendo una experiencia única al consumidor. La coctelería se ha convertido en una profesión fundamental en la industria de alimentos y bebidas.

Los cocteles son bebidas elaboradas con diferentes proporciones de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, combinando una variedad de sabores y aromas. Se pueden clasificar según su forma de consumo, duración de la experiencia que brindan y su función, como aperitivos, digestivos o cocteles largos y refrescantes.

La investigación sobre el coctel Mary Pickford se realizó utilizando un enfoque de revisión bibliográfica, recopilando información relevante sobre su composición, historia y modo de preparación. Se emplearon métodos y técnicas mixtas, como el método histórico-lógico, para analizar su desarrollo y evolución.

En resumen, la coctelería es un arte que combina conocimiento, creatividad y habilidades técnicas para crear bebidas mezcladas excepcionales. Los cocteles son una fusión de sabores y aromas, con una amplia variedad de clasificaciones y funciones. El coctel Mary Pickford destaca como un clásico en la industria, con una historia y perfil de sabor único, que ha dejado una marcada impresión en el mundo de la coctelería. Su armoniosa combinación de sabores dulces y afrutados lo convierte en una opción atractiva para aquellos que buscan una experiencia de consumo sofisticada y placentera. Su popularidad ha trascendido fronteras, convirtiéndose en un clásico intemporal en bares y restaurantes de todas partes del mundo.

El coctel Mary Pickford es un ejemplo destacado de la belleza y sofisticación que puede lograrse a través de la coctelería. Su equilibrio de sabores y su historia intrigante lo convierten en una opción única para los amantes de las bebidas mezcladas. Mediante esta investigación, se ha explorado en profundidad este coctel clásico, analizando su composición, su historia y su impacto en la experiencia del consumidor. Se espera que este estudio fomente el conocimiento y la apreciación del Mary Pickford, y a su vez, inspire a bartenders y aficionados a descubrir y disfrutar de este icónico coctel en toda su esencia.

En esta investigación, se utilizó un enfoque de revisión bibliográfica para obtener información sobre la creación del coctel Mary Pickford. Se realizaron búsquedas exhaustivas en fuentes bibliográficas y en línea para recopilar datos relevantes sobre la historia, los ingredientes y el modo de preparación de este coctel. Se llevó a cabo una búsqueda exhaustiva en bases de datos académicos especializados en coctelería y artículos de revistas relacionados. Se utilizaron las siguientes palabras clave en la estrategia de búsqueda: "coctel Mary Pickford", "historia del coctel Mary Pickford", "ingredientes del coctel Mary Pickford", "modo de preparación del coctel Mary Pickford".

La búsqueda se limitó a documentos en inglés y español. Se seleccionaron fuentes que proporcionaban información relevante y confiable sobre la historia, los ingredientes y el modo de preparación del coctel Mary Pickford. Se incluyeron artículos científicos, libros,

sitios web de referencia confiables y fuentes reconocidas en la industria de la coctelería. Se excluyeron fuentes que no cumplieran con los criterios de relevancia, confiabilidad o actualidad. Se extrajeron datos relevantes de las fuentes seleccionadas, incluida la historia del coctel Mary Pickford, los ingredientes y el modo de preparación. Se recopilaban detalles sobre la etimología del nombre, la actriz Mary Pickford, la creación del coctel en La Habana y las menciones en libros de coctelería famosos.

Además, se registraron los ingredientes y las cantidades específicas necesarias para preparar el coctel. Los datos recopilados se organizaron y analizaron para presentar una descripción detallada de la historia, los ingredientes y el modo de preparación del coctel Mary Pickford. Se identificaron patrones y tendencias en la información recopilada y se resaltaron los aspectos más relevantes y significativos. Los resultados se presentaron de manera clara y concisa en el apartado correspondiente de este trabajo de investigación.

Referencias bibliográficas

- Acosta, A. D. (2013). *Elaboración del manual de operaciones, para el área de coctelería del laboratorio de servicio de la carrera de ingeniería en ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi*. [Ingeniería en Ecoturismo. UTC. Latacunga. p. 177].
- Aquino, C. L. (2015). Cocteles y bebidas de diseño. En C. L.
- Duran, N. (2012). *Diseño, producción y comercialización de un sistema para el consumo de cocteles en el hogar*. <https://biblioteca.utb.edu.co/notas/tesis/0062058.pdf>
- Gallego, G. (2006). *Coctelería y enología. Ideas propias*. Editorial S. L.
- Mary Pickford | Rincon de Cuba* <https://www.dcbanos.com/rinconcuba/mary-picford/>
- Mena, M. (2015). *La mixología y su impacto en el desarrollo del turismo de entretenimiento en la provincia de Tungurahua*. Ambato.
- Santiago, V. (2017). *Guía mixológica de las bebidas tradicionales para el turismo*. Ambato.

Conflicto de intereses: Los autores declaran no tener conflictos de intereses.

Contribución de los autores: Los autores participaron en la búsqueda y análisis de la información para el artículo, así como en su diseño y redacción.