

[Redacción Radio26](#)

Llegué a la **Galería Taller Bar ArtYS** buscando a **Faver**, esperando encontrar al muchacho intranquilo e irreverente que conocía desde la época de estudiantes en la Escuela Militar Camilo Cienfuegos (EMCC), en la provincia de [Matanzas](#).

Detrás de la barra lo encontré rodeado de copas, de cubitos de hielo y de una inmensa variedad de botellas de diversos tipos de rones y licores, haciendo movimientos casi de memoria con la rapidez y destreza de un consagrado de la cantinería.

**Faver Luis Corría Domínguez**, quien labora en uno de los bares más populares de la ciudad capital yumurina, ganó recientemente el primer premio en el certamen regional del evento Fabio Delgado in Memoriam, principal evento de la Asociación de Cantineros de Cuba.

«**ArtYS**, el coctel que presenté en la competencia lleva el nombre del bar en que nos encontramos, un espacio donde confluyen arte y gastronomía en un ambiente peculiar, con una mezcla de lo antiguo y lo vanguardista. Fue eso, precisamente, lo que quise representar en mi creación, cuenta después de los saludos de rigor.

«El trago, que tiene como ingrediente principal el Ron Havana Club, contiene, además, 20 mililitros (ml) de Tequila Olmeca de Chocolate, 15 ml de Licor de Cerezas BV Land y 5 ml de Zumo de Limón Fresco, con decoración a base de brocheta con bombón de chocolate y cereza en almíbar».

Toca ahora prepararse para la siguiente etapa, aún sin fecha programada, que seguramente será más exigente porque se define el campeón nacional y también otorga boleto para participar en el Campeonato del Mundo, previsto para realizarse en el balneario de Varadero este mismo año, ahonda.

## Una copa con Faver (+ Fotos)

Última actualización: Jueves, 20 Enero 2022 13:47

Visto: 517

---

El joven de 30 años de edad rememora sus inicios como estudiante en la Asociación de Cantineros de Matanzas, en cursos piramidales y, posteriormente, como trabajador de apoyo en el antiguo bar de la Asociación Cubana de Artesanos Artistas (ACAA).



Recuerda que al principio alternaba el trabajo con la escuela para crecer como profesional, hasta que logró tener plaza fija dentro de la plantilla, lo cual le valió para laborar en la ACAA por un período de dos años y sumar buena parte de los conocimientos de los que actualmente presume.

**Lea más:** [Osveldo: pies y sabiduría sobre la tierra \(+ Fotos\)](#)

## Una copa con Faver (+ Fotos)

Última actualización: Jueves, 20 Enero 2022 13:47

Visto: 517

---

Jamás pensé en ser bartender, me acerqué a la barra un día y desde ese entonces la convertí en mi casa con mucho interés, amor y sacrificio, sin conformarme con quien soy y lo que he logrado, añade quien disfruta especialmente el Whisky Sour.

Sobre la rutina diaria y como mantener el toque de calidad en una intensa jornada de trabajo Faver concluye: **“La dinámica detrás de la barra resulta realmente intensa, pero uno debe dejarse todo en cada coctel; en lugar de vender una simple bebida debemos intentar ofrecer una experiencia”.**

\*ACN