

EL SABOR DEL NORTE

Óscar Olvera,

un artista de la mixología

¿Cambiar una década de carrera por un sueño? Olvera alcanzó el éxito tras dedicarse a su pasión.

Oscar Olvera es Administrador de Empresas con maestría en Dirección Empresarial; sin embargo, durante los últimos años se ha dedicado a su verdadera vocación: la mixología. “No concibo mi vida haciendo algo distinto, me gusta mucho”, reveló.

“La parte de la hospitalidad en la industria es de lo que más disfruto y el poder expresar mi creatividad, mi sentir, lo que tengo que decir, mi perspectiva del mundo, de la vida a través de un cóctel”, expresó el juarense.

Sus creaciones son mezclas de sabores, aromas, colores y texturas. Cada una es realizada con ingredientes regionales, como el sotol, la nuez, la miel del Valle de Juárez, entre otros; ya que uno de sus objetivos es dar a conocer la tradición y cultura del norte, lo cual les da un valor agregado y ayuda a difundir este arte y al estado en el mundo.



Olvera representó a México dos veces en la competencia internacional La Mejor Margarita del Mundo y ganó dos concursos nacionales. Además, recibió el título del Mejor Bartender del Norte de México por Bartender Awards, en 2019.

Su creación *México Lindo* ganó el concurso de Patrón Pefectionist Cocktail Competition, en 2018.

Nuevo rumbo

Durante 10 años, Óscar se dedicó a su profesión inicial, su trabajo era estudiar ingeniería de tráfico y le era muy estresante. Para relajarse un poco, su esposa le recomendó tomar un taller de mixología y ahí descubrió su talento.

Paulatinamente, Olvera se desarrolló en la coctelería, pero durante un curso con Javier Caballero, en Ciudad de México, tuvo la oportunidad de verla de otra manera y decidió dedicarse a ella el resto de sus días.

Hoy, Olvera se distingue por ser maestro catador de tequila, sommelier y WSET, nivel 2 en vinos. También es facilitador de la metodología Lego Serious Play para el desarrollo empresarial, barista y especialista en Coctelería Evolutiva, por Liquid Experience Barcelona.

Haciendo historia

Óscar recordó que el camino de la mixología en el norte no ha sido sencillo, sobre todo en Chihuahua y Juárez. Hace 7 años, contó, era complicado que la gente aceptara el concepto de mixología de autor, ya que se encontraba más acostumbrada a beber whisky o cerveza durante las comidas en los restaurantes.

“Uno de los desafíos más grandes es el ir picando piedra para que la gente sea más abierta a probar nuevas experiencias y lo más gratificante es eso, cuando las descubre o acepta”, dijo con alegría. Además, un aspecto importante que ha contribuido al éxito de Óscar es su amor por la industria y comprenderla como negocio.



El maestro en Dirección Empresarial destacó que cualquier empresa debe de contar con una actitud de servicio congruente y holística, así como una filosofía empresarial, que permee de arriba abajo a cada parte que influye en el prestar un servicio; de lo contrario, aunque tengan un gran menú o bartender, es imposible garantizar una buena experiencia.

Igualmente, comentó que el invertir tiempo, dinero y esfuerzo en la capacitación es esencial para crecer, así como el aprovechar el potencial de algunas áreas de la región. En Chihuahua, una de ellas es la gastronomía, ya que posee una variedad de ingredientes, las recetas rarámuris y el interesante fenómeno cultural que se da en la frontera.

Por otra parte, Óscar augura que el sotol será tendencia internacional en los próximos años. “Ya es común ver algunas botellas de sotol en París, Londres, en los mejores bares y restaurantes del mundo. Creo que tanto la mixología del estado y el sector tienen un futuro brillante en el corto y mediano plazo”, puntualizó. **PR0**