vinetur

Florencia Ocampo lleva la coctelería porteña a Planta Baja con tres creaciones exclusivas

La bartender argentina presentará cócteles inspirados en Buenos Aires este jueves en el local de Kevo Jacoby

martes 10 de marzo de 2026

La bartender argentina Florencia Ocampo, reconocida en 2025 como Bar Ambassador de Buenos Aires Cocktail Week, visitará Planta Baja este jueves, 12 de marzo, para ofrecer una experiencia única centrada en la coctelería porteña. La cita comenzará a partir de las 20:00h en el salón dirigido por Kevo Jacoby, donde Ocampo presentará tres cócteles diseñados especialmente para la ocasión.

Florencia Ocampo cuenta con más de diez años de trayectoria en el sector y ha sido galardonada con el premio Cocktail Brand Ambassador. Su enfoque en la coctelería se caracteriza por la técnica, la selección de pocos ingredientes y la búsqueda de un sabor directo. Ocampo defiende una filosofía basada en la elección cuidadosa de los productos, la identidad autóctona y la precisión en la ejecución de cada bebida.

Durante la velada, los asistentes podrán degustar tres propuestas que reflejan la tradición de Buenos Aires y la herencia argentina que comparten tanto Ocampo como Jacoby. El primero de los cócteles será una versión del Ferroviario, una bebida típica de los asados argentinos, reinterpretada con Fernet Branca, café espresso reducido y soda. La segunda propuesta es un Old Fashioned de dulce de leche, que incorpora uno de los sabores más representativos de la repostería argentina a un clásico internacional. El tercer cóctel será un sour elaborado con ginebra, jerez y yerba mate, ingredientes que evocan la cultura y los hábitos de consumo del país sudamericano.

La visita de Ocampo a Planta Baja se enmarca en la colaboración con la Bs Cocktail Week, un evento que reúne a profesionales y amantes de la coctelería en Buenos Aires y que busca difundir la creatividad y el talento de sus participantes más allá de las fronteras argentinas. La presencia de Ocampo en Madrid supone una oportunidad para conocer de primera mano la evolución de la coctelería argentina y su adaptación a nuevos públicos.

La cita está abierta a quienes deseen descubrir sabores diferentes y acercarse a la propuesta de una bartender que ha sabido combinar la tradición con la innovación. La noche promete ser un punto de encuentro para aficionados y profesionales interesados en la coctelería de autor y en la riqueza de la cultura argentina.