

Restaurante MAMBA NEGRA de Medellín: Conoce su Cofundador

2023, Eleazar

1

<https://detrasdelbar.com>

El restaurante Mamba Negra de Medellín fue agregado a los 50 Best Discovery este año. En éste episodio conversamos con su cofundador Juan David Zapata, sobre el concepto del restaurante y lo que lo diferencia de otros. Nos adentramos en su estilo de trabajo, diseño y lo que ha permitido posicionarse entre los mejores de Medellín, Colombia. Juan David quedó entre los 10 mejores de World Class en Berlín en 2018 al representar a su país en esta importante competencia. A partir de allí ha venido construyendo su propio camino con emprendimientos como Mamba Negra y Juniper Drinks.

Transcript

[0:00] Me encuentro hoy con Juan David Zapata aquí en el patio en Dominicana eh nos visita desde Colombia Juan David es cofundador del bar Mamba Negra en Medellín Colombia que este año entró en la lista de Feti Paz de competiste dos mil dieciocho Workclass en Medellín, gané work class dos mil dieciocho en Colombia y tuve la oportunidad de viajar a Berlín, a la competencia eso para ti marcó un antes y un después de lo que hoy tienes, de lo que hoy has logrado? Totalmente se cambia la vida en el tema laboral te das a conocer, aprendes muchísimo, tienes un reconocimiento que te permite trabajar mejor, ganar más dinero, entonces definitivamente sí cambia la vida. Qué qué ha significado para ti el extraer un poquito de esos conocimientos, de esa experiencia de cada uno de los sitios que ha ido, lo has podido aplicar en mamba negra o en lo que haces ahora mismo eh viajar y probar y catar restaurantes como dice uno, bares, es definitivamente el mejor insumo que uno puede tener como bartender. Eh uno siempre saca las cosas buenas, las cosas malas eh y aprendes un montón probando po visitando, otras culturas, otros definitivamente sí hemos aplicado todos esos conocimientos y siempre hay ideas eh a nosotros nos gusta copiar nada okay pero no tiene inspiraciones de sabores, de presentaciones.

[1:16] La forma en la que organizas la barra okay los diseños, entonces uno va tomando un poquito de cada viaje, de cada experiencia y al final haces lo mejor que tienes en ese momento en tu, en tu cabeza ¿Qué es lo que para ti identifica o diferencia a mamá negra de otros ba, Eh mamba negra es diferente porque primero es un bar tres sesenta, es un bar redondo que está en la mitad con ocho bartender trabajando al mismo tiempo, como semicircular y es el eje del restaurante. Su barra está apta para hablar con los clientes de tú a tú los clientes preguntan cosas, este licores de qué, qué le estás echando. Ayer Mamba Negra la barra es bajita, como un mesón de noventa centímetros. Tenemos algunos equipos ahí, un rotabap, tenemos máquinas que los clientes preguntan, bueno, ¿Y eso para qué sirve? Entonces generan temas de conversación con los.

[2:04] Y también algo que diferencia a Mamba Negra es el el tema de la biodiversidad que tenemos en Colombia. Hay muchas frutas, muchas hierbas y locales que son muy buenos, entonces los turistas prueban eso y después que van a mamananegra, lo ratifican, bueno esta fruta es de tal sector, este café tiene esas características que es parte de la sostenibilidad también que que está aplicando de la trazabilidad de los ingredientes, saber de dónde provienen, quién los cultiva, son sus diferencias con otros ingredientes que son, similares y también eh tienes Jenifer que es una una marca de mixers eh ¿Hace cuánto inicia

y en qué consiste más o menos? Juniper es una marca de que inicia hace diez años en Medellín Colombia, siendo la primer marca.

[2:51] Colombianos de lujo y utilizamos ingredientes naturales es una marca que ha hecho todo su camino de bartender para bartender la creamos bartender y usamos ingredientes también latinoamericanos, naturales y antes de crearla eh pensamos muy bien, bueno esto es para un whiskey, para un, un mezcal, para un tequila, o sea, probamos muchas cosas y lanzamos lo mejor que podemos, Hay unos cocteles clásicos que son el paloma, el gin tonic, el que son base pues de las bebidas que hacemos, puede jugar con un sin fin de sabores e ingredientes ¿Qué sabores tienes disponibles ahora mismo? En Colombia tenemos alrededor ya de casi dieciocho sabores.

[3:33] Eh laticas con alcohol ¿Han tenido otras presentaciones? Tenemos otras bebidas pero en República Dominicana tenemos siete eh las más importantes para mí son la Ginger Bear es natural para hacer el moscomion. Él trabaja para ser el paloma y las tónicas para hacer los gin antonic. Y trajimos entonces dos tónicas, una toronja, una ginger bird, que son como unas sodas para consumir desde la botella okay que es la soda de rosas, la soda de coco natural.

[4:04] Tenemos el plan de ir trayendo semestralmente innovación para la categoría okay y también ir identificando lo que le gusta al dominicano, ¿Por qué no va a ser una bebida enfocada netamente en este mercado? Eh ¿Qué viene para ti y para Mamba Negra y para Jhoniper? ¿Qué nos puedes adelantar, bueno viene un reto de de lograr un bar dentro de Mambanegra que sea destilados colombianos, y de toda esa cultura colombiana de hacer licores, bebidas, tenemos varia información muy antigua de que ya se preparaban algunos destilados y algunas bebidas que no son muy famosas pero que tienen todo para hacerlo historia. Tienen mucha historia entonces ese es un reto que viene para Mamba Negra. Estamos trabajando el Uniper por expandirnos por América Latina. Eh ya estamos en Costa Rica, en Panamá, en República Dominicana, entrando a Guatemala muy pronto. Qué bien. Y queremos ir, colonizando a los latinos, después seguir hacia arriba, hacia México, luego Estados Unidos, el sur del continente ¿Qué coctel lo que trajo, o qué bebida puede ser no alcohólica disfrutas más en qué momento y con quién.

[5:14] Mi esposa porque le gusta mucho también el el jengibre y el picante, entonces es una bebida que a los dos nos gusta mucho. Y en un sitio en específico eh Nueva York. De los productos que tienes, ¿Cuál es el que más con el que más te identificas? De, Yo creo que porque sí se puede. Sí, es difícil como escoger un hijo dentro de todo, pero el producto con el que más me identifico es la Ginger Beer. Okay. Es un producto que es picante pero también ofrece esa suavidad, al final de la boca y luego te deja un dejo en boca como miel y a vainilla entonces digamos que me identifico mucho con eso. Hay alguno por el que recomiendas que la gente comience a probar empiecen a experimentar por el paloma con la toronja creo que es un sabor que tiene mucho para dar acá en República Dominicana excelente, Nada eh muchas gracias por por tu tiempo por tu visita muchas gracias eh los invito a que me sigan en mis redes Zapata JB, mi red personal eh Mamba Negra, veintidós y guion bajo RE para que puedan ver recetas, vamos a estar haciendo videos con bartender preparando cocteles bueno muchas gracias por la entrevista y por la invitación.