

---

**Presidente de Cuba asiste a clausura de evento culinario**

12/01/2020



El evento, que sesionó desde el pasado día 9 y al que asistieron más de 200 delegados de Estados Unidos, México, España, Reino Unido e Italia, se planteó como objetivo fundamental la promoción de los valores de la cocina criolla cubana, recientemente declarada Patrimonio Cultural de la nación.

Durante la jornada de clausura, el ministro de turismo de la isla, Juan Carlos García, anunció la fundación de la Asociación Cubana de Sommeliers, que, según dijo, contribuirá a salvaguardar los valores de la gastronomía del país.

Según reconoció, eventos de este tipo demuestran que Cuba podría ser visitada no solo como el destino tradicional asociado al sol y playa, sino además por sus atractivos gastronómicos.

Asimismo, el funcionario realizó la convocatoria para la tercera edición del evento a celebrarse del 14 al 16 de enero del año venidero.

Por su parte, la presidenta del comité organizador del encuentro, Liz Cuesta, declaró que la cita devino espacio ideal para la retroalimentación entre los chefs nacionales y extranjeros y la difusión de la diversidad de la culinaria cubana que, en esta edición, realizó un repaso por las singularidades de las diferentes regiones.

Cuesta agregó además que el III Taller será dedicado a la influencia asiática en Cuba, en especial a la china, se le rendirá honores a la culinaria de la provincia de Sancti Spíritus y se le destinará un espacio al diseño como temática cultural.

También, como parte de la clausura fue presentado a los asistentes el ron Havana Club Union, el primer espirituoso de este tipo creado para un habano, en este caso particular para el Cohíba Siglo VI que, a juicio de expertos, su degustación conjunta resulta en un maridaje perfecto.

En el transcurso de su último día de sesiones, los participantes pudieron asistir asimismo a una clase práctica de postres cubanos y de recetas oriundas de la región oriental de Cuba.

Tras días de talleres, conferencias, tours y degustaciones, el evento mostró además la versatilidad de alimentos y platos típicos cubanos, tales como el casabe y el pescado tetí, ingredientes típicos de la zona del oriente de la isla.

El encuentro, organizado por la agencia promotora de turismo cultural Paradiso, el Ministerio de Turismo, la Federación Culinaria de Cuba y la agencia hotelera española Iberostar, contó igualmente con la participación de algunos productores nacionales, de modo que queden estrechados los lazos con los distintos cocineros en el país.

---