
Comienza "Saborear lo cubano", evento turístico y gastronómico

11/11/2015



Previsto del 11 al 14 de noviembre, y como parte de los festejos por los 496 años de esta urbe, el encuentro tiene en primer plano a 30 expertos de alto nivel en gastronomía y un variado programa.

La responsable de relaciones públicas de la compañía Habaguanex S.A., Helen Rodríguez, y su gerente de servicios gastronómicos, René González, agregaron que la cita ya tiene fuerte arraigo en el sector turístico.

El programa contiene seis conferencias en la biblioteca Rubén Martínez Villena de ese territorio, 12 talleres en diferentes restaurantes y cafeterías, y tres concursos, uno de cocina, otro de coctelería y el último de pintura infantil. Pero no solo abarca la convocatoria a los profesionales del sector, sino que el día final, en la céntrica Plaza Vieja, ocurrirá una presentación de platillos tradicionales de manera pública, para la participación popular.

Esta cita busca rescatar recetas tradicionales cubanas, promover una gastronomía de calidad y otorgar un impulso al turismo, aprovechando que precisamente esos días son de alta (noviembre-abril).

Restaurantes como el Santo Ángel, Café Taberna, Café Lamparilla, la cervcería de la Avenida del Puerto, el Restaurante Europa y otros muchos, están incluidos como sedes para los talleres y catas. Entre los temas en debate se encuentran la cocina asiática, la cocina creíble, caldos, especias, aves, macrobiótica y las tendencias más actuales de la culinaria en el mundo, de una larga lista.

Esta reunión tiene el auspicio no solo del Ministerio de Turismo, sino de compañías relevantes como es el caso de la ronera Havana Club International, la corporación Habanos S.A., y presencia de expertos de la oriental provincia cubana de Holguín.