
IX Seminario Excelencias Gourmet: Gastronomía como disfrute

06/09/2019



En el Seminario confluirán 300 especialistas entre académicos, cocineros, cantineros, sommeliers y otros asociados al mundo gastronómico.

Un escenario de socialización de saberes y secretos de sabores, un puente para enlazar las tradiciones culinarias y gastronómicas en sentido general. Esa ha sido sin dudas la premisa del Seminario Internacional Excelencias Gourmet, que en esta su IX edición versará sobre los aportes a la cultura gastronómica a uno y otro lado del océano Atlántico.

Precisamente por eso "La cocina de ida y vuelta" será el eje de estas tres intensas jornadas de intercambio, a las que confluirán 300 especialistas entre académicos, cocineros, cantineros, sommeliers y otros asociados al mundo gastronómico, dio a conocer este jueves en conferencia de prensa José Carlos de Santiago, presidente del Grupo Excelencias, y gestor principal del evento.

La cocina de ida y vuelta es como un puente cultural tendido a través de los alimentos y sus elaboraciones a ambos lados del Atlántico. Foto: del autor.

Lo confieso, la cocina es uno de mis grandes hobbies y por eso desde ya crecen los niveles de expectativas y adrenalina en mi ser, máxime cuando esta versión del Seminario estará dedicada a los 500 años de la fundación de la Villa San Cristóbal de La Habana, el décimo de la Academia Iberoamericana de gastronomía, y el 80 cumpleaños del emblemático Cabaret Tropicana.

Precisamente el salón Arcos de Cristal será el cuartel general del Seminario durante los días 25, 26 y 27 de septiembre, y entre las notas descollantes estará la presencia de un grupo de más de 15 personalidades que prestigiarán la cita, sobresaliendo los españoles Rafael Ansón, presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBN) y su homólogo de Castilla y León, Julio Valles, además del prestigioso cocinero Pere Planagumá (posee dos estrellas Michelin), y el dos veces subcampeón Mundial de heladería (2016 y 2018), Jordi Guillem.

Los mexicanos Martin Eccius, propietario del Restaurante Punto MX en Madrid, digno de una estrella Michelin; y Norma Estela Orozco, directora de la escuela mexicana de confitería y chocolatería y traerá los aportes del chocolate al encuentro entre ambas culturas.

Eso sin mencionar el suceso que será interactuar con la cubana Ketty Fresneda, finalista de Master Chef España (VI temporada).

Tres jornadas en las que entre otras temáticas los asistentes conocerán sobre las nuevas tendencias y el significado de las 4S en la cultura culinaria contemporánea: sostenible, saludable, solidaria y satisfactoria, destacó De Santiago.

“Se trata de un cruce cultural sellado por una necesidad tan vital como comer. Para alimentarse, los españoles trajeron sus productos y cuando regresaban se llevaban consigo otros a Europa. Así comenzó el flujo de alimentos de ida y vuelta, esa fue nuestra primera comunicación entre los dos mundos”, explicó el también vicepresidente de

la AIBN. Un ejemplo en ese sentido lo constituye el Casabe, alimento derivado de la yuca que en esta edición tendrá un rol protagónico, con la intención de convertirlo en patrimonio inmaterial de la nación.

José Carlos de Santiago reconoció el desarrollo que ha tenido Cuba en la esfera gastronómica en la última década. Foto: Raúl Abreu.

De ahí que para Santiago la cocina, la cantina y la gastronomía en general constituyan un nicho de disfrute, de plenitud, más allá de estar asociados a necesidades humanas.

Reconoció el hecho de que durante estas IX ediciones del Seminario, desde que germinara la idea en suelo mexicano hace 11 años, no han faltado fieles aliados como el Ministerio del Turismo de Cuba (MINTUR); el Sistema de Formación Profesional para el Turismo en Cuba (FORMATUR); la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba; y la Asociación de Cantineros de Cuba y el Club del Sommelier Cubano.

Entre las actividades colaterales de este IX Seminario Internacional Excelencias Gourmet cabe destacar la exposición que se inaugurará con las obras ganadoras del concurso fotográfico convocado por Arte por Excelencias y Excelencias Gourmet para la ocasión, así como la tradicional competencia 15 x 15 en la que participan artistas amantes del mundo gourmet.

Yo aún conservo en mi mente la imagen del chef japonés Hiroyuki Tereda, recordista Guinness, rebenando pepinos en forma de flor o cortando a ciegas a la velocidad de la "luz" zanahorias. Ese fue uno de los atractivos de la edición precedente.

Únase a nosotros, de seguro esta IX versión le deparará muchas otras alegrías y sabores.