

01/12/2013



La ejecutiva resaltó el éxito de esta segunda edición, que culminó la víspera en el Centro Histórico habanero con la premiación del concurso fotográfico Comer, Beber, Sentir, cuyo trofeo mereció la cubana Yanela Piñeiro.

En declaraciones a Prensa Latina, la también directora del grupo Visual Gourmet precisó que ese evento pretende unificar temáticas provenientes de diversas aristas del conocimiento, pero siempre con un basamento cultural, el cual posibilite una mejor valoración del tema.

El término gourmet se impone a todo lo que sea posible para mejorar la condición humana en cuanto a la manera de percibir sabores y texturas, en como relacionarlos y en la forma de aprender cómo alimentarnos, enfatizó.

García comentó que en las próximas ediciones, como hasta hora, el festival dedicará sus jornadas a un tema esencial para motivar el interés y la profundización de los debates.

Esta vez el Festival Sabores de Cuba y el Mundo repasó el concepto de cocina molecular, disciplina mediante la cual se analizan las transformaciones de los alimentos en los procesos culinarios, sobre una base científica.

Por otro lado abordó las características de la cocina autosustentada y la exquisitez de la cocina mexicana mediante el buen oficio y la iniciativa no estatal de los restaurantes la Buena Vida, El Divino y Los Compadres, respectivamente.



Concluyó Festival Gourmet en Cuba

Publicado en Cuba Si (http://cubasi.cu)

Visual Gourmet es un grupo sin ánimos lucrativos que procura estudiar, divulgar e investigar las relaciones del arte culinario y la gastronomía con otras manifestaciones del arte y el conocimiento.

Para las degustaciones se programó el proyecto Ajiaco Cimarrón, integrado por un grupo de chefs empeñados en realzar los valores de la gastronomía cubana, con estrategias, cursos y conferencias que marquen pautas en la búsqueda de una comida autóctona contemporánea.