
Exitoso Habanosommelier cubano garantizará competencia internacional

22/01/2018



Esta prueba, toda una novedad pese a ser ya tradicional, aquilata conocimientos de los asistentes en cuanto a la vinculación del tabaco cubano (habanos), alimentos y bebidas, de cara a las propuestas de los restaurantes de lujo más importantes del Planeta.

Siempre tiene su cumbre en febrero durante la realización del Festival del Habano, momento en que acuden a este país más de mil personas de unos 70 países.

Un informe de la corporación internacional Habanos S.A., señaló que el concurso cubano de este fin de semana tuvo como ganador a la sommelier Mabel Durán de la Sociedad Española Gastropol.

La triunfadora, y que representara a Cuba en el internacional de febrero, le siguieron Amaury Jiménez del Hotel Lido, Ibón de la Puente de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC) y Néstor Pluma del Hotel Meliá Habana (el equipo de competidores abarcó 29 personas de toda la isla).

Este proceso lo desarrollan en varios países, sobre todo donde se comercializan los Habanos, los famosos puros tipo Premium (hechos a mano) considerados los mejores de su tipo en el mundo.

La XX versión del Festival del Habano prevista para febrero próximo en esta capital, tendrá en su centro las prestigiosas marcas de puros cubanos Cohiba y Partagás, informaron los organizadores de ese evento.

Considerado el encuentro más importante de mercadotecnia relacionado con cigarros, el Festival del Habano reúne cada año a directivos y expertos del mundo del tabaco, y también a aficionados a los conocidos como los mejores puros Premium del mundo.

La cita por lo general tiene su sede en el Palacio de las Convenciones de La Habana, además de otros escenarios relacionados con la industria tabacalera.

En esta oportunidad, la reunión está prevista del 26 de febrero al 2 de marzo, con sus habituales programas de presentación de novedades, catas, visitas a plantaciones y fábricas, y concursos relacionados.

Precisamente, la prueba Habanosommelier es una de las más esperadas, pues destila conocimiento, cultura y tradición por los cuatro costados.

El concurso fue creado por Habanos S.A. en el año 2000 para promover el correcto servicio y consumo de los puros cubanos a través de sommeliers o presentadores de cartas de vinos en hoteles, restaurantes, casinos y tiendas especializadas.

Más tarde se incorporó en los eventos programados durante el Festival del Habano, siendo actualmente una de las mayores atracciones dada su amplia cobertura en medios de prensa especializados.