
Armonía y sabores: Claves del VIII Seminario Gastronómico Excelencias Gourmet (+VIDEOS)

30/05/2018



Una idea que germinó en el 2011 y que hoy llega con solidez a su octava edición. Todo comienza justo allí, donde las papilas gustativas anuncian su presencia intempestiva, y la urgencia de alimentarse nos convierte en soldados del paladar.

Hablamos de una combinación tan añeja como la existencia misma del hombre, asociada a una necesidad vital y convertida en arte con el paso de los siglos.

Precisamente esa ha sido desde sus inicios, la divisa principal del Seminario Internacional de Gastronomía Excelencias Gourmet, que entre el 4 y el 6 de junio próximos tendrá lugar en el Salón de Protocolo de El Laguito, en esta ciudad.

Con una imbricación única, por su sencillez, estará dedicado en esta ocasión a las tapas, con la coctelería por el hecho de ser La Habana su Capital Iberoamericana en este año, en calidad de cómplice ideal, con España como país invitado.

Los motivos son lógicos, España es la cuna de la tapa, aperitivo que está diseminado por todas las latitudes del planeta y que se sirve para acompañar bebidas, sean alcohólicas o no.

Como el slogan de la cita lo promueve, esta octava edición va de conjugar hasta tocar el punto exacto, la grandeza de lo sencillo. Sucede que la tapa es justamente eso: un plato bien simple pero que puede servirse a cualquier hora, siempre es bienvenida o indicada, puede saciar nuestro apetito y convertirse incluso, en dependencia de los ingredientes que le pongamos, en un Edén de sabores y nutrientes.

Pero eso, dejemos que los invitados a la presente edición intenten explicárnoslo in situ. Porque la esencia de este seminario, que involucrará a más de 300 participantes vinculados a la gastronomía, el turismo y los servicios, tanto

del sector estatal como del privado, al decir de José Carlos de Santiago, presidente y editor principal del Grupo, pasa por la educación, la creatividad y el aprendizaje de una cultura que ha trascendido en todos los rincones del planeta como legado de pueblo.

Hurgando en los orígenes de las Tapas, aperitivo que se sirve en la mayoría de los restaurantes y bares para acompañar bebidas alcohólicas o no, encontramos que su aparición o el eco de esta tuvo lugar por primera vez en el siglo XIII de la Edad Media, bajo el reinado de Alfonso X el Sabio en la región de Castilla, donde se popularizó como pólvora en todos los mesones. Con el tiempo se extendió y tuvo su época dorada entre la segunda mitad del siglo XVI y la primera del XVII. Eso sí, los motivos de su degustación siguen siendo esencialmente los mismos hasta nuestros días: acompañar bebidas, saciar el apetito y hacer elaboraciones sencillas que pueden soportar cualquier ingrediente del que se disponga, con el pan como base.

De vuelta a los invitados que prestigiarán esta edición y con el marcado interés de promover la cultura y el intercambio de estos con exponentes de las tapas cubanas y nuestra identidad, se encuentran el japonés Hitoyuki Tereda, recordista Guinness, el inglés Dale Harris, el prestigioso chef español Nacho Chicharro, y Julio Valle, presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y alimentación.

Conferencias, talleres, intercambios y exhibiciones que estarán acompañadas de armonías (término castellano asociado al maridaje) constituirán la columna vertebral de estos tres días de Seminario.

El cierre en el hotel Plaza, escenario de la conferencia de prensa lo puso la pareja ganadora de Bailando en Cuba 2, señal de que el arte culinario y la danza, pueden marchar de la mano.

Así justamente sucederá entre los próximos días 4 y 6 de junio, cuando apetito, sed y placeres sean saciados bajo el amparo del VIII Seminario Internacional de Gastronomía Excelencias Gourmet.
