

HABANA RADIO

La voz del patrimonio cubano



www.habanaradio.eu			
BARACOA	LA HABANA	SANCTI SPIRITUS	TRINIDAD
92.3 Mhz	106.9 Mhz	92.5 Mhz	102.9 Mhz
CANAGÜEY	SANTIAGO DE CUBA	BAYAMO	
98.9 Mhz	101.3 Mhz	1 Mhz	

NOTICIAS

Saborear lo cubano (2010/11/02)



En medio de la celebración del aniversario 491 de la fundación de la Villa de San Cristóbal de La Habana, la Compañía Turística Habaguanex S.A. invita a "Saborear lo cubano", un encuentro de rescate y promoción de la cultura culinaria de Cuba que, del 17 al 20 de noviembre, convertirá al Centro Histórico en un escenario para degustar la Isla.

A continuación publicamos el programa del evento:

Saborear Lo Cubano
I Encuentro de Rescate y Promoción de la Cultura Culinaria de Cuba.
Programa del Evento

Sede Principal: Salón del Monte. Hotel Ambos Mundos.

Miércoles 17 de noviembre

10:00 a.m., en la Basílica Menor de San Francisco de Asís: Conferencia magistral del Dr. Eusebio Leal, Historiador de la Ciudad.

6:00 p.m., en el Restaurante Santo Ángel: Inauguración de exposición fotográfica de Julio Larramendi.

9:00 p.m., en el Restaurante Santo Ángel: Cena Inaugural Lezamiana.

Jueves 18 de noviembre

9:30 a.m.: Conferencia La cocina cubana y sus peculiaridades regionales, a cargo de miembros de la Asociación Culinaria de la República de Cuba.

10:15 a.m.: Conferencia Los mariscos en la cocina cubana de la época pre-revolucionaria.

11:00 a.m.: Taller Productos y elaboraciones típicas de la cocina cubana: malanga, yuca, maíz y cerdo (Investigaciones bibliográficas sobre la incidencia de estos productos en la identidad de la cocina cubana. Incluye la elaboración y degustación de platos con la participación de los invitados.)

2:00 p.m.: Collage de Presentaciones: Orígenes de la cocina cubana estilizada, por Juan Luis Sánchez Gutiérrez, José Enrique Sánchez Álvarez y José A. Menoya / Compay: un sello de cubana, por Laramis Pérez Labrada y Samuel Yi Kuen / La verdadera historia de la Caldosa de Kike y Marina, por Rosa María Guidi / Sazones y desazones de la cocina cubana, por Zuramys Piney.

3:30 p.m.: Conferencia Influencia española en la cocina cubana, por Jordi Escarrá.
4:15 p.m.: Taller Repostería casera cubana (Resultado de indagaciones sobre postres tradicionales de la cocina casera: atropellado matancero, alegrías de coco y de ajonjolí, ecó, catibía, palanqueta, entre otros.)

Viernes 19 de noviembre

9:30 a.m.: Conferencia Impacto de los hábitos alimentarios cubanos en la salud humana, por Dr. Carlos Manuel Hernández.
10:15 a.m.: Conferencia La Calidad en los servicios gastronómicos, por la Dra. Julia María Espinosa Manfugás de la Facultad de Turismo de la Universidad de La Habana.
11:00 a.m.: Taller Cocina tradicional cubana (Incluye demostración práctica y degustación de platos típicos.)
2:00 p.m.: Presentación del Libro Ron, cócteles y cantineros de Cuba por José Alfonso Castro Gómez de la Asociación de Cantineros de Cuba.
2:45 p.m.: Conferencia Obispo en el tiempo, por Diana Calvo González.
3:30 p.m.: Conferencia Influencia italiana en la cocina cubana.

4:15 p.m.: Taller La culinaria en los paladares (Incluye el intercambio y la demostración de cocina tradicional por personal que labora en paladares, con la participación de tres establecimientos de su tipo: La Fontana, La Paila y La Cocina de Lilian.)

Sábado 20 de noviembre

9:30 a.m.: Conferencia Tabaco: origen, tipos, procesos de producción, almacenamiento y comercialización, por la Lic. Zoe Nocado Primo, directora del Museo del Tabaco.
10:30 a.m.: Conferencia Chocolate: historia del chocolate en Cuba, variedades, proceso productivo y elaboraciones, por la Dr. María Cristina Jorge, del Instituto de la Industria Alimenticia.
11:30 a.m.: Taller El Ron y la coctelería típica cubana.
2:00 p.m.: Conferencia Café: historia del café en Cuba, variedades, proceso de tostado y molido y elaboraciones con café, por el Ing. Mario Alonso, de Cubacafé.
2:45 p.m.: Taller Sobremesa: maridaje de café, chocolate, ron y habanos, por el Ing. Juan José López Freire, de Tabacuba; el sommelier Fernando Fernández, de Formatur; el Ing. Mario Alonso, de Cubacafé y la Dr. María Cristina Jorge, del Instituto de la Industria Alimenticia (Correspondencia entre el café, chocolate, tabaco y ron. Incluye entrega de recetario de cócteles de sobremesa a base de café y visitas a la fábrica de tabacos Partagás, al Café El Escorial, al Museo del Chocolate y al Museo del Ron.)

9:00 p.m., en el Restaurante El Patio: Cena de clausura. Menú estilizado a partir de los platos típicos de la cocina cubana.

Casas Sedes

1. Café Taberna Benny Moré
2. Museo del Ron Havana Club
3. Factoría Plaza Vieja
4. Restaurante Santo Ángel
5. Café El Escorial
6. Restaurante Al Medina
7. Café del Oriente
8. Restaurante Doña Isabel
9. Restaurante El Patio
10. Restaurante La Mina
11. Restaurante La Dominica
12. Cafetería Torrelavega
13. Restaurante Puerto de Sagua
14. Restaurante El Baturro
15. Restaurante Hanoi
16. Restaurante Europa
17. Café de Paris
18. Restaurante La Zaragozana
19. Restaurante La Luz

Observación:

Las cenas de inauguración y de clausura no se encuentran incluidas en la inscripción gratuita. Para reservaciones y pago:

Restaurante Santo Ángel

Calle Teniente Rey esq. San Ignacio.
Tel: 861-1626

Restaurante El Patio

San Ignacio 54 esq. Empedrado.
Tel: 867-1034 al 35

Las Casas Sedes ofrecerán, en el marco del evento, atractivos menús inspirados en el patrimonio culinario cubano a módicos precios.