

Evento internacional de cocina en Jornada por la Cultura Cubana en Bayamo



Evento Internacional de Cocina en Bayamo

Bayamo, 14 oct (RHC) Dentro del programa de la Jornada por la Cultura Cubana, sesiona desde hoy, vía online, el festival internacional Ambigú Bayamés, destinado a promocionar los valores culinarios como elementos esenciales de la identidad de una nación.

En esta ocasión la temática central de la cita es el pan, alimento que se consume en varias regiones del mundo y tiene gran valía en la mesa de los hijos de la mayor de las Antillas, sobre todo para desayunos y meriendas, según explicó su presidente Domingo Cuza.

Chefs de cocina y otros especialistas de diferentes países como Estados Unidos, Argentina, Guatemala,

México, Inglaterra y Cuba participan en el certamen, precisó el también director de la Oficina Nacional de Información Turística en la provincia de Granma.

Domingo Cuza agregó que las sesiones del evento son transmitidas a través del canal en línea Videos Crisol, así como por las páginas institucionales Granma Travel y Fiesta de la Cubanía en la red social Facebook.

En la jornada de este jueves los internautas pudieron disfrutar de la elaboración de los platos jutía con casabe, a cargo del cubano Enoch Tamayo, chef ejecutivo del festival; y farsas y entrepánes, por Euda Morales, de Guatemala.

Roberto Velazco, líder de la Asociación Culinaria de Granma, mostró la preparación del pan en su salsa, mientras Alis Cuza, del proyecto Café Ventanas, de la ciudad de Bayamo, explicó cómo se hacen los tacos que se expenden en esa institución.

Desde otra arista de la apreciación del arte de la cocina, el fotógrafo y gastronómico Fernando Valdés disertó acerca de la influencia de la luz en la calidad de las imágenes sobre alimentos.(Fuente: ACN)

<https://www.radiohc.cu/noticias/cultura/273841-evento-internacional-de-cocina-en-jornada-por-la-cultura-cubana-en-bayamo>



Radio Habana Cuba