Aspira Bayamo a convertirse en ciudad creativa en la gastronomía

Fotos: Leipzig del Carmen Vázquez

Por: Leipzig del Carmen Vázquez García

Bayamo, 18 abr (RHC) Promover la cocina y la cultura regional, así como preservar los autóctonos y tradicionales, es una de las ideas que se defiende en la ciudad cubana de Bayamo, que aspira convertirse en creativa en la gastronomía.

Así lo explica a Radio Habana Cuba, Domingo Cusa Director de Infotur, en la provincia Granma, quien destaca que desarrollan eventos y encuentros diversos para promover esta idea.

Entre las acciones más recientes, estuvo la invitación de una selección deportista del equipo Industriales, para degustar platos y cócteles autóctonos de esta región.

Image not found or type unknown

“Un hecho inédito es la invitación del equipo de béisbol Industriales, que está jugando con los Alazanes de Granma, a degustar de nuestros platos tradicionales. Sobre todo los elaborados a base de casabe, un producto que potenciamos como parte de la soberanía alimentaria.”

Añade Cuza, quien además es creador del Festival Gastronómico internacional Ambigú Bayamés, que se suman a esta idea, peñas de fumadores de Habano y otras actividades que potencian nuestra identidad cultural.

“El próximo mes presentaremos diferentes Habanos y de esa forma defendemos nuestra cultura, lo identitario que nos une y nos diferencia de otros países y que debemos preservar.”

Lograr que la Unesco reconozca a Bayamo como ciudad gastronómica creativa, es la idea que se potencia en un territorio que resguarda una rica historia de constante innovación para alimentarse.

Esta tierra con una fuerte presencia aborigen, impuso nuevos métodos y hábitos de alimentación y legó una rica tradición culinaria.

***corresponsal de Radio Habana Cuba en Granma**

---

https://www.radiohc.cu/noticias/cultura/381123-aspira-bayamo-a-convertirse-en-ciudad-creativa-en-la-gastronomia

Radio Habana Cuba