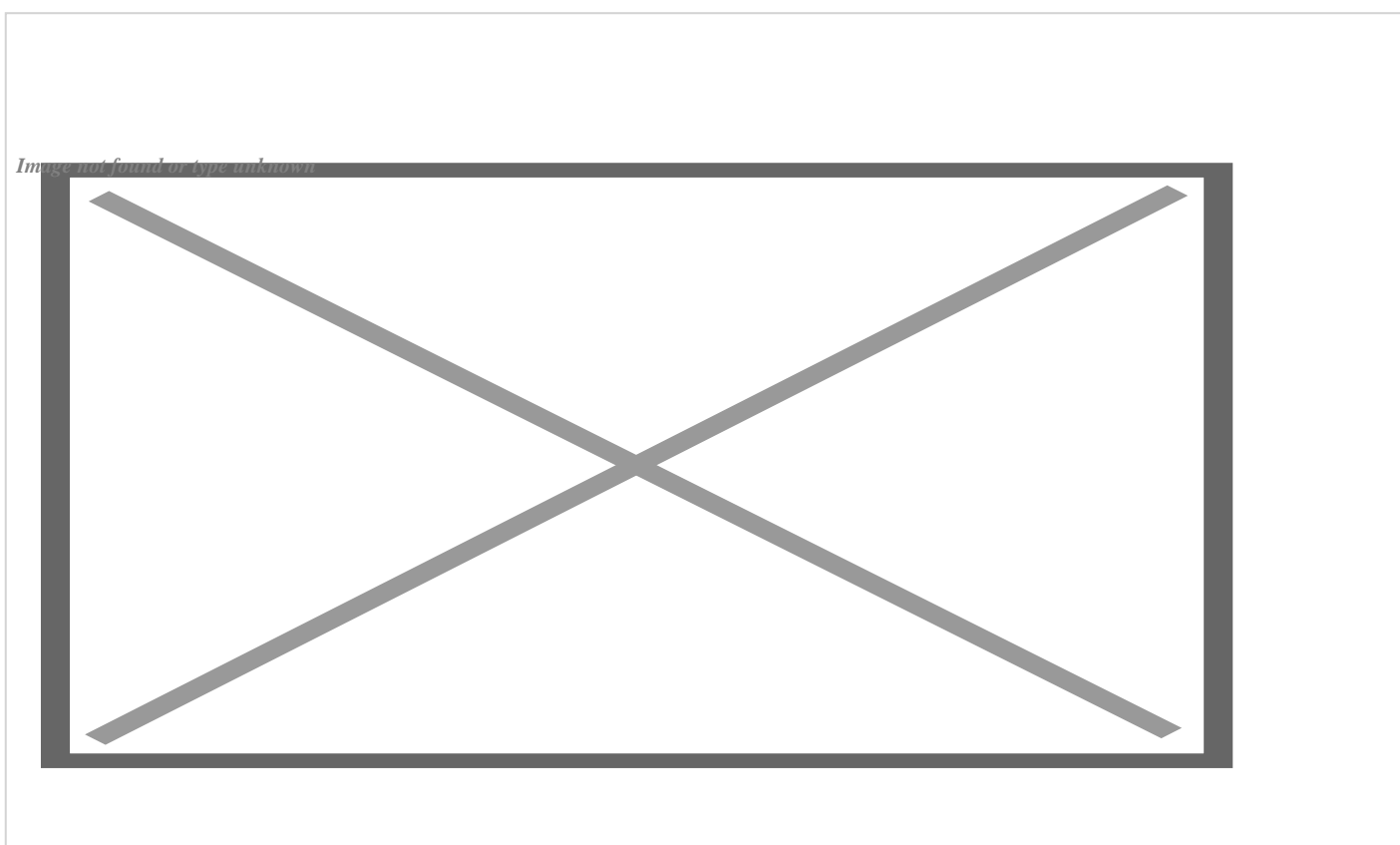
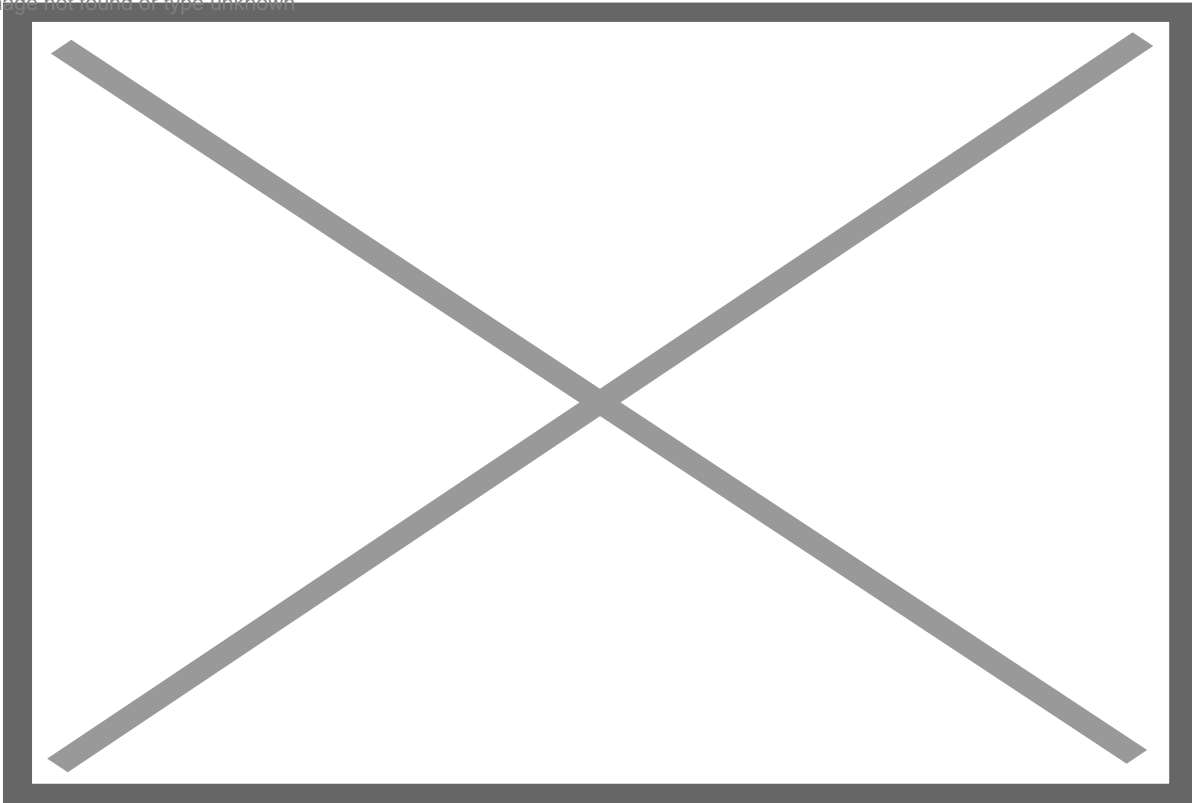


Taller regional de la Comida Cubana revela tradiciones y creatividad en los servicios al turismo (+Fotos)



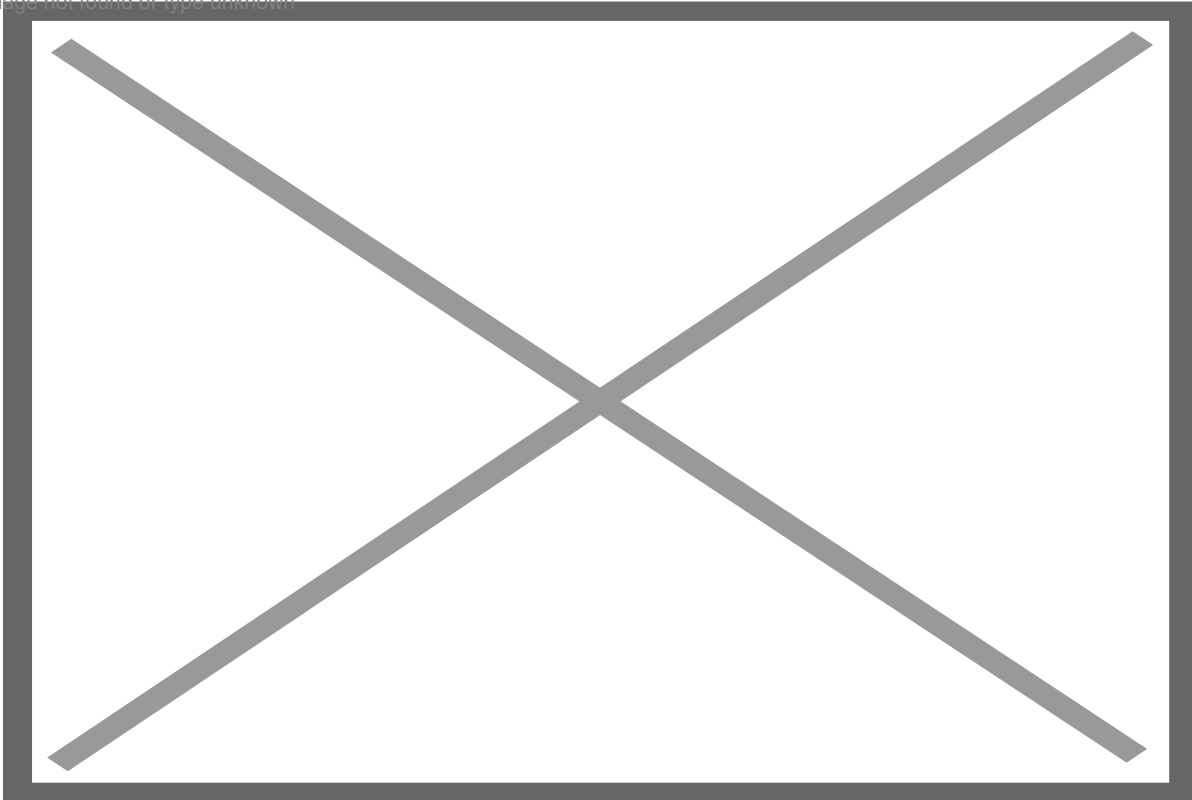
La Habana, 18 dic (RHC) El Segundo Taller de Cocina Cubana y Regional, organizado por el Centro de Capacitación para el Turismo de Holguín, concluyó este viernes en el balneario de Guardalavaca, de la provincia de Holguín, ejercicio factible para ofrecer a clientes de cualquier parte del mundo el arte culinario autóctono, como expresión cultural desde este importante polo turístico de nuestro país.

Image not found or type unknown



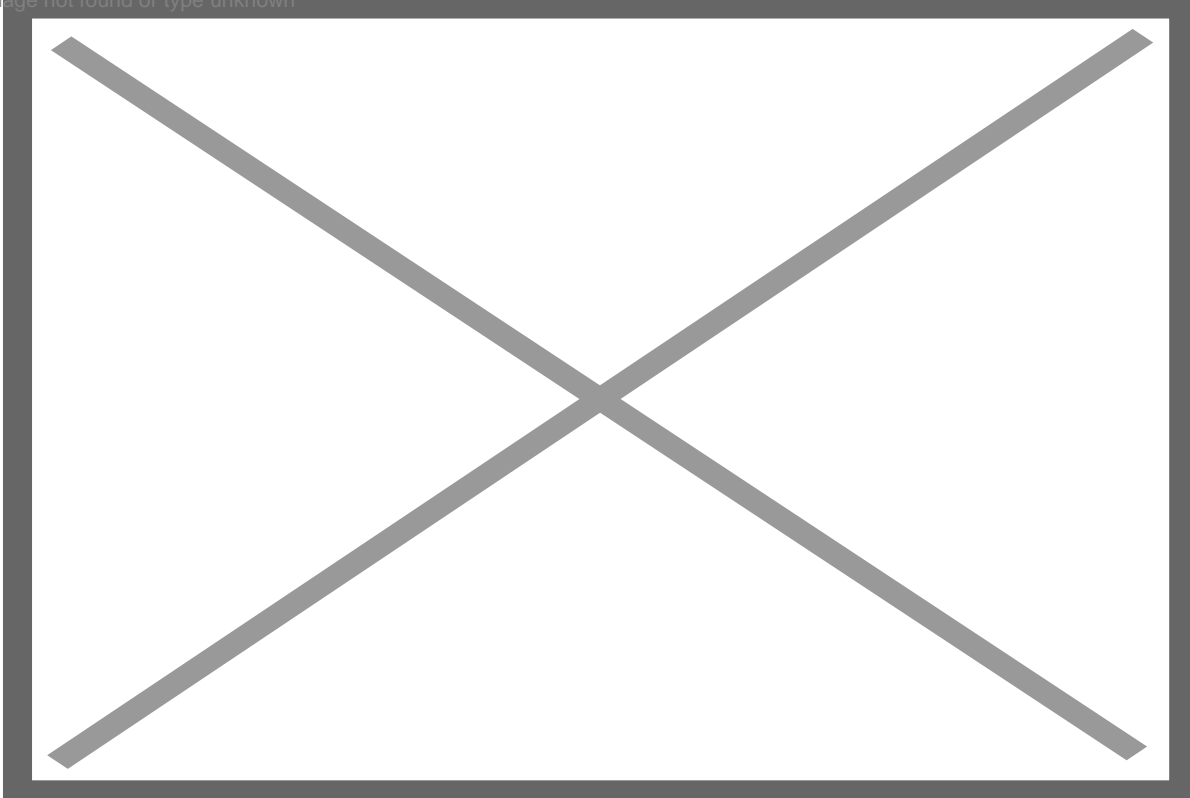
Auspiciado por instituciones del sector, en las jornadas de trabajo se insistió en el rescate de la comida nativa holguinera, bajo el concepto de que esta también cuenta la historia, a partir de la cercanía del polo turístico con cayo Bariay, sitio probado de desembarco del almirante Cristóbal Colón, cuando pisó la isla de Cuba por primera vez, el 28 de octubre de 1492.

Image not found or type unknown



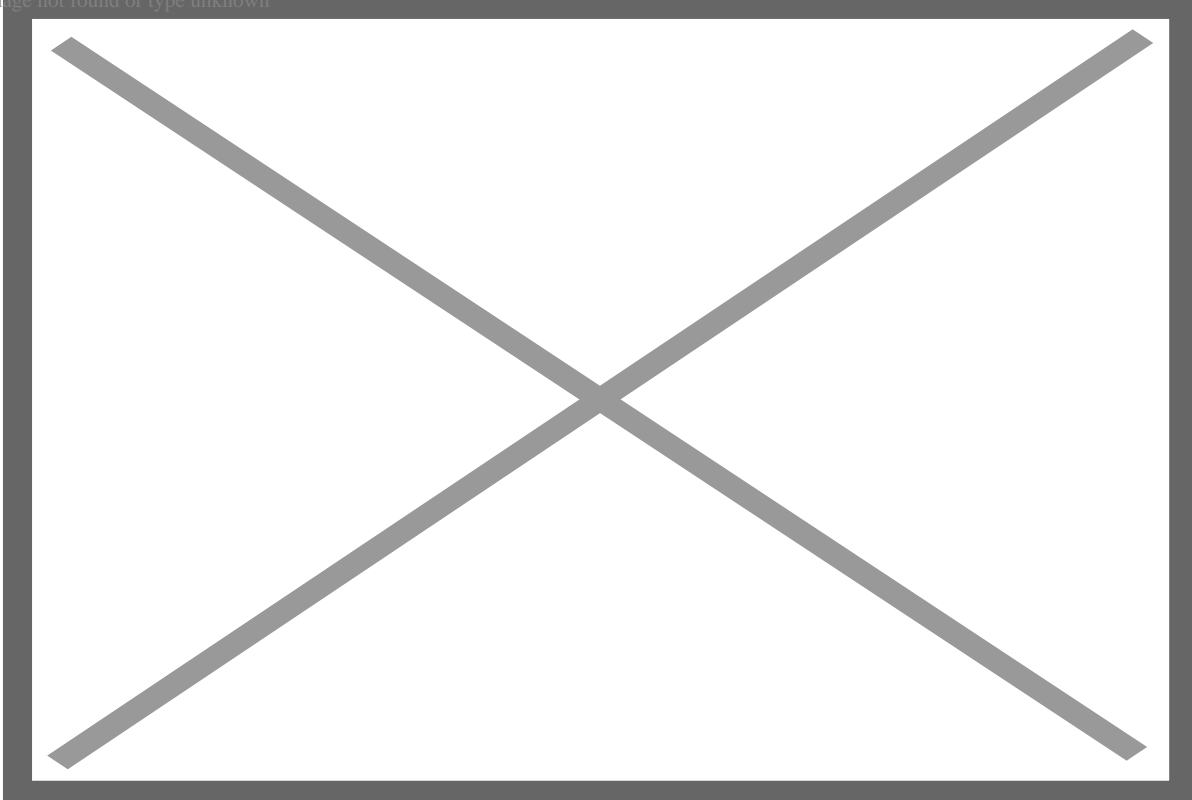
Gricelda Rivas Hernández, chef de cocina internacional de Villa Don Lino, dijo a la Agencia Cubana de Noticias que el encuentro mostró la estrategia en marcha para llevar el fruto de la tierra a la mesa, con la elaboración de platos autóctonos que hagan brillar la cocina criolla, aun cuando se tengan en cuenta tendencias modernas y el uso de novedosos medios técnicos.

Image not found or type unknown



Destacó, además, la importancia de ofrecer los productos típicos que se cosechen en los campo a los clientes, como muestra de que se está trabajando en la implementación de la comida autóctona cubana a partir de platos típicos que pueden asumirse por las instalaciones del turismo mediante el encadenamiento productivo, sin necesidad de acudir a las importaciones.

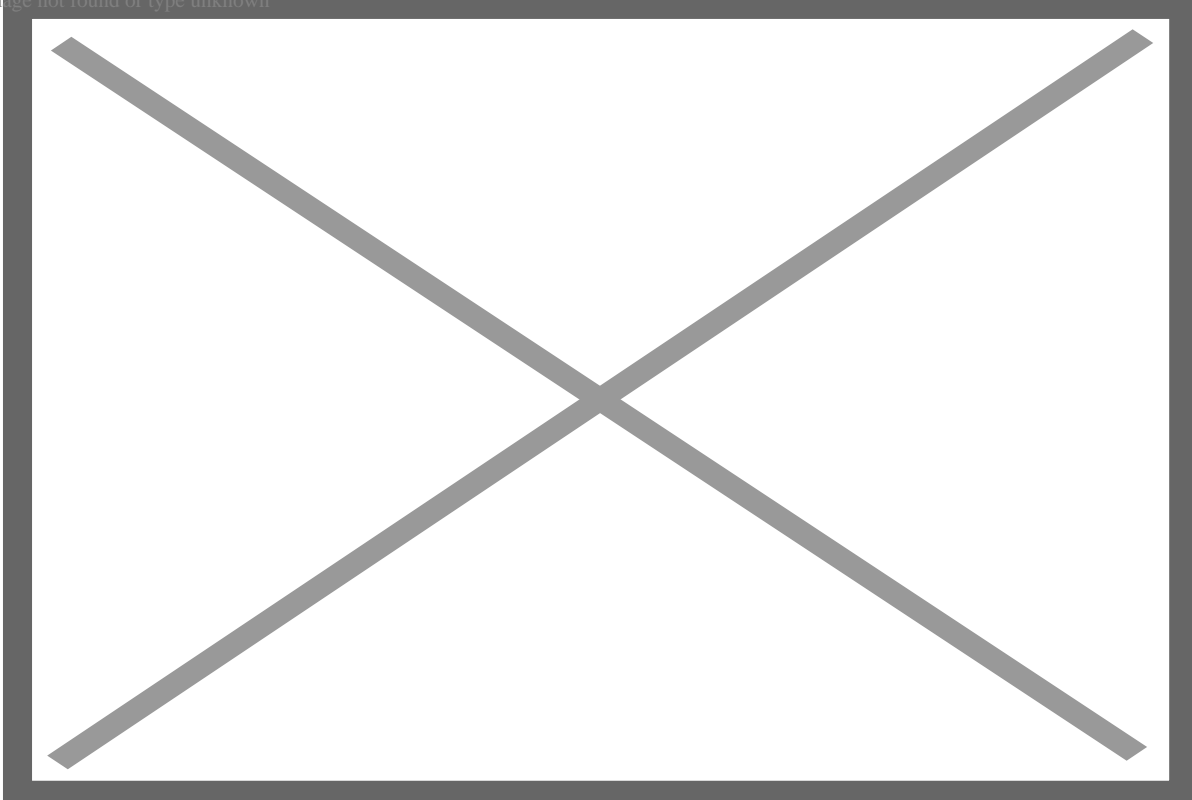
Image not found or type unknown



Rivas Hernández comentó que una gran parte de las recetas presentadas en el encuentro están elaboradas con yuca, un producto cocinado de forma directa o elaborada en tortas de casabe, con múltiples posibilidades por explotar a partir de las tradiciones aborígenes o mediante la creatividad.

Con más de dos décadas de experiencia profesional como chef, subrayó que a los turistas les interesa degustar los productos del mar y el clásico cerdo asado acompañado con congrí y viandas; también se les puede ofrecer una extensa variedad de platos elaborados con maíz, grano con el que, a juicio de otros especialistas presentes, hay que contar si se habla de cocina cubana.

Image not found or type unknown



Holguín ocupa un lugar importante a nivel de país en los servicios al turismo internacional, con sus renombrados balnearios Guardalavaca y Pesquero, que se extenderán a partir de los nuevos proyectos en marcha en la península del Ramón de Antilla, donde se concluye la ejecución del primer hotel y existen potencialidades para construir más de 19 mil habitaciones. (Fuente: [ACN](#)).

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/242573-taller-regional-de-la-comida-cubana-revela-tradiciones-y-creatividad-en-los-servicios-al-turismo-fotos>



Radio Habana Cuba