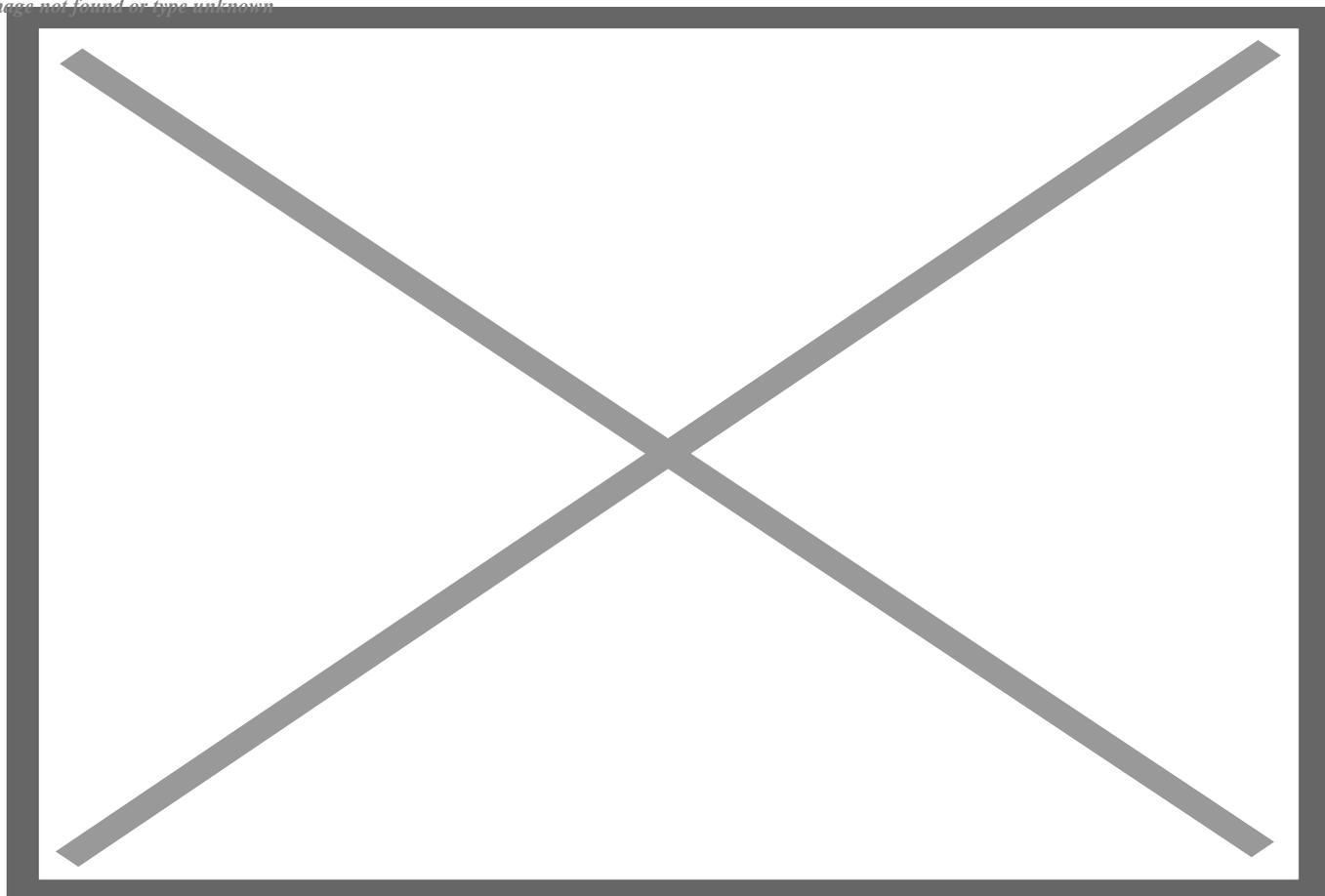


Agroecología presente en programa del Varadero Gourmet 2022

Image not found or type unknown



El evento desarrolla sus sesiones hasta el próximo jueves 15 de septiembre en el Centro de Convenciones Plaza América Varadero. Foto tomada de la ACN

La Habana, 13 sep (RHC) La agroecología, la evolución de la coctelería clásica cubana y la viticultura regenerativa son los temas que ocupan el programa de la segunda jornada del Festival Internacional Varadero Gourmet 2022.

Luego de dos años sin realizarse debido al contexto mundial generado por la pandemia de la Covid-19, el evento regresa dedicado a la ecogastronomía, un concepto que potencia la cocina tradicional y sostenible.

El director general de la Empresa Extrahotelera Palmares S.A, Jorge Luis Acosta, entidad que convoca la cita, resaltó ayer durante la inauguración del encuentro que apostar por esta temática es recuperar quehaceres culinarios autóctonos, cuidar la historia y defender la cultura de los pueblos.

El también presidente del Comité Organizador del Varadero Gourmet subrayó que la ecogastronomía supone una experiencia a través de la cual el paladar del consumidor está expuesto a nuevos sabores, oriundos y distintivos.

El evento desarrolla sus sesiones hasta el próximo jueves 15 de septiembre en el Centro de Convenciones Plaza América Varadero del reconocido balneario (ubicado en la occidental provincia de Matanzas) con catas a ciegas, competencias de coctelería, ponencias académicas y exhibiciones de productos gastronómicos. **(Fuente: [Prensa Latina](#))**

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/299062-agroecologia-presente-en-programa-del-varadero-gourmet-2022>



Radio Habana Cuba