

Debatirán en Cuba historia de la coctelería

Image not found or type unknown



Imagen ilustrativa

La Habana, 20 sep (RHC) Un taller de expertos servirá en Cuba para indagar en la historia de la coctelería de este país y su vínculo con el turismo, dijeron este miércoles autoridades del sector.

Se trata de estudiar en profundidad la historia de la coctelería y la mixología molecular (técnicas químicas a la hora de preparar tragos), muy en boga en la actualidad de cara a presentaciones y encuentros relacionados con la industria de los viajes.

Al respecto, voceros señalaron que en aras de elevar la formación académica de cocineros, cantineros y sommeliers cubanos, el Hotel Gran Aston La Habana servirá de sede el 29 de septiembre próximo a la 43 edición del Taller de Ciencia, Técnica e Innovación en la Gastronomía.

La organizadora general del evento, la profesora María Esther Abreu, comunicó que el encuentro sesionará en esa instalación hotelera citada debido a que es la única en este país que cuenta con un bar para mixólogos (mezcladores de sabores, texturas, colores y aromas).

Añadió que dicha reunión servirá para el intercambio de experiencia en la coctelería clásica y la de vanguardia o evolutiva, lograr un cambio cultural para alcanzar la educación gastronómica deseada, y valorar la asistencia de la ciencia, la técnica y la tecnología en el enfoque conocido mundialmente como Gastronomía físico-molecular, científica y tecno emocional.

La también Máster en Ciencias de la Tecnología de los Alimentos dará inicio al evento con una conferencia denominada Un acercamiento a los enfoques académicos para la gastronomía de 2023.

Dicho programa incluye charlas sobre temas tan interesantes como Ley Seca, la paradoja de la prohibición 17 de enero de 1920 al 5 de diciembre de 1935 y el Panel integrado por especialistas, miembros y directivos de las asociaciones de cantineros y sommeliers de la isla.

En la reunión estarán presentes profesores, expertos y miembros del Proyecto DALÍ de Mixología y representantes de Centro de Capacitación (CCM) del Ministerio de Turismo (Mintur), el Instituto de Farmacia y Alimentos (IFAL) de la Universidad de La Habana, y la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC).

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/334588-debatiran-en-cuba-historia-de-la-cocteleria>



Radio Habana Cuba