

# *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**