

8vo. Festival Gourmet. Sabores de Cuba y el mundo. Indagación desde las artes visuales, audiovisuales, la literatura, el turismo y las cocinas regionales.

Tema central: El universo de los destilados en Cuba

Dedicado a: Corporación CubaRonSA

24, 25 y 26 de octubre de 2019 (jueves, viernes y sábado)

Casa del Benemérito de las Américas Benito Juárez

Obrapía y Mercaderes. Habana Vieja

Programa:

24 de octubre

10:00am Conferencia *Santiago de Cuba y su ron desde el año 1862*. Ing. Tranquilino Palencia EstruchTano, Maestro del Ron Cubano.

10:30am Conferencia *Historia y cultura del ron en Cuba*. Ciro Bianchi. Premio Nacional de Periodismo, Premio Nacional de Periodismo Cultural y de Periodismo Latinoamericano José Martí.

11:00am Conversatorio *Su majestad, el Vino Seco*. Ing. Silvia Mayra Gómez, autora de más de 20 libros de cocina.

11.30am Presentación del coctel *HabanaFest500* creado por los bartenders y sommelieres Marcos Dopazzo e Ivonne de la Puente. Presentación de *Tapa 500 Habana* creada por el chef William Frómeta.

12:00pm Festín de los sentidos:

Restaurante Ajiaco Café

Restaurante Iván Chefs Justo

Presentación Exposiciones:

Atractivo para los sentidos. Piezas de la colección del Museo de la Ciudad. Curadoras: Cindel Velázquez Cervantes, Katia Cruz Rondón y Yironia Martínez Aponte

Visiones para el paladar. Fotografías de Daniel Manuel Marrero.

Instalación *Por mi gusto* del artesano Roberto Ripoll

Palabras de inauguración Sr. Javier Villaseñor, Agregado cultural de la Embajada de México en Cuba.

Presentación del Concurso de fotografía *Comer, beber, sentir* y de fotografías en soporte digital de alumnos de la Casa del Fotógrafo Cabrales del Valle. Por Dr. Ramón Cabrales, profesor, investigador y fotógrafo.

Pasarela *Diseño, Moda y Ron*. Diseñador José Luis González

1:30pm Conferencia *Cultura alimentaria de Isla de Pinos*. MSc. Linet Gordillo, periodista de Isla Visión.

2:00pm *De la yuca y la caña: aguardientes cubanos*. Domingo Cuza, Director Infotur Bayamo y del festival *Bayamo Gourmet*.

2:30pm Conferencia-degustación *Destilados en chocolates*. Dra. María Cristina Jorge, directora de la Escuela latinoamericana de chocolatería e Ivonne de la Puente, bartender, habano-sommelier y profesora.

3:00pm Taller Gourmet infantil: Preparación de postre al licor por la chef junior Isabella Tamayo, con niños del Aula Museo en la Casa de México, de la Escuela Primaria *Carlos Paneque*.

25 de octubre

10:00am Conferencia *¿Qué es ser Maestro del Ron Cubano?* Ing. Tranquilino Palencia Estruch *Tano*, Maestro del Ron Cubano.

10:30am Conferencia *¿Por qué los saberes de los maestros roneros son patrimonio de la nación?* MSc. Gladys Collazo, presidenta Consejo Nacional de Patrimonio Cultural.

11:00am Conferencia *Para todo mal mezcal y para todo bien también: los destilados en la cultura popular mexicana*. Dr. Miguel Hernández, director Casa de México.

11:30am Conversatorio *Ron Guayabita del Pinar y su maridaje con Habanos*. Lic. Norge Pérez, especialista de la Agencia de Viaje ECOTUR en Pinar del Río.

12:00pm Festín de los sentidos:

Sabores de México:

.Conversatorio-degustación *Mezcal, cultura y tradiciones*. Chef mexicano Azari Cuenca Maitret y Mezcal Unión (empresa artesanal, ejemplo de innovación sustentable y responsable, concebida por un equipo de emprendedores mexicanos con voluntad por reanimar la economía mezcalera).

.Conversatorio-degustación *La cocina de la Mayora Terechú*. Patri Belatti, promotora y editora del libro “Sabor Cubano”, y la Mayora Terechú (Mayora significa: cocinera mexicana empírica de mucha experiencia, que, además, supervisa la calidad de los ingredientes; no busca fama, solo se centra en que la experiencia culinaria tenga sabor de hogar cálido y perfecto).

1:30pm Conferencia-degustación *Café Guantanamera, armonía con rones y habanos*. Ivonne de la Puente, bartender, habano-sommelier y profesora.

2:00pm Conferencia *Las bebidas alcohólicas y el gusto por ellas*. Dra. María Isabel Lantero, Instituto de Farmacia y Alimentos (IFAL) de la Universidad de La Habana.

2:30pm Conversatorio y resultados de encuesta *Los rones cubanos en los bares de La Habana de hoy*. Alumnos del Instituto de Farmacia y Alimentos (IFAL) de la Universidad de La Habana

3:00pm Conferencia-degustación *Destilados en la cocina de autor*. Chef Santiago Gutiérrez, ejecutivo de la Federación Culinaria de Cuba y chef del Hotel Sevilla.

26 de octubre

10:00am Conversatorio y Cata comentada *El pleno disfrute sensorial del ron*. Ing. Tranquilino Palencia Estruch *Tano*, Maestro del Ron Cubano.

10:30am Conferencia *Destilar letras. Vino y Literatura, un maridaje ancestral*. MSc. Gertrudis Ortiz, escritora y narradora oral.

11:00am Conversatorio *Transparencia y refracción, el desafío*. Fernando Álvarez (*Ferval*), fotógrafo y artista audiovisual.

11:30 Conferencia *Cine cubano y ron*. Lic. Frank Padrón, crítico de arte, ensayista, narrador; Manuel Jorge, documentalista y *script* del ICAIC; Jorge Alberto Frómata, Proyecto 23 del ICAIC.

12:00pm Festín de los sentidos:
Restaurante Barroco Café

1:30pm. Conferencia *Mujer y alimentación sostenible*. MSc. Nérida Pérez, coordinadora de Comunicación del Movimiento de Alimentación Sostenible en Cuba (MAS).

2:00pm Presentación *Metodología de evaluación crítica para bares en Cuba*. Equipo de Cubapaladar

2:30pm Presentación *Coctelería evolutiva: Versiones contemporáneas de cocteles clásicos cubanos*. Alumnos de la Escuela Alternativa de Bartenders y Daniel Novoa, bartender y profesor.

3:00pm *Sketch* “Cocina, bebidas y humor” protagonizado por la actriz Cirita Santana y sus invitados.

Dirección General: Alicia García y Ana Busquets

Dirección Casa de México: Miguel Hernández Montesino

Relaciones Públicas: Martha María Izquierdo

Coordinación Empresa Cuba Ron: Osnier Soñora

Coordinación delegación de México: Patricia Belatti

Especialista Casa de México: Ana Alejandra Bous

Prensa: Laura Fonseca

Chef Ejecutivo: Enoch Tamayo

Colaboración de los Chefs: William Frómata, Yamilet Magariño

Fotografía: Casa del Fotógrafo Cabrales del Valle

Diseño gráfico: Frida Padrón

Logos: Oficina del Historiador, Cuba Ron, Ciego Montero, Bravo, IMSA, BOJ, Stella, Camino al sol, Café Guantanamera, Ajiaco Café, Iván Chefs Justo, Barroco Café, Del Soto, Cubapaladar, Alianza&Companies, CORALSA, Casa del fotógrafo Cabrales del Valle, Embajada de México, Casa de México, Visual Gourmet, Mezcal Unión.

Link del Festival en fb:

<https://www.facebook.com/FestivalGourmetDeCuba>