

EXCELENCIAS

Gourmet

N°94 / 2024

BIMESTRAL

UNA FIESTA PARA LOS SENTIDOS



FAMILIA
TORRES
Desde 1870

D O N D E L A S E S T R E L L A S
S E U N E N
C O N L A T I E R R A



RIBERA DEL DUERO

www.torres.es

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACION

Todo está conectado. A casi mil metros sobre el nivel del mar, una profunda conexión entre el cielo y la tierra da vida a Celeste Crianza. Es un lugar único donde las estrellas resplandecen, iluminan la noche y alumbran nuestros viñedos.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen


PAGO DEL CIELO
Reserva de la Familia Torres

Revolución Gastronómica

La comunicación digital, la tecnología e innovación en el sector de la gastronomía han logrado que, en menos de diez años, la gastronomía iberoamericana se haya consolidado como líder a nivel internacional.

La cocina de autor, basada en la innovación y la creatividad, ha permitido dar a conocer lo mejor de la gastronomía de cada país, los alimentos y bebidas, las costumbres gastronómicas, las recetas tradicionales y los cocineros más punteros.

Como dice Hugo Muñoz, “el éxito está en descubrir qué quiere la gente, no el cocinero” y es por ello que la gastronomía juega un destacado papel en los hábitos de vida. Queremos conocer cosas nuevas, disfrutar de experiencias, pero nos gusta la tradición y la cultura.

Reconocemos el talento público; sin embargo, la hostelería va más allá de una cara reconocible. El trabajo individual de un equipo logra la excelencia. Desde el agricultor que trabaja la materia prima, pasando por los productores de vajilla, los distribuidores, el personal de cocina y sala son actores fundamentales para que el arte del renombrado cocinero sea reconocido como una obra maestra.

La revolución no solo pasa entre fogones. En esta edición, hablamos de la cafeína limpia, de las harinas de insectos, de

sostenibilidad... ¿Son estas terminologías una novedad? No. La sostenibilidad e innovación tienen cada vez mayor presencia en los procesos de producción en nuestros días, pero ya en las culturas ancestrales se trabajaba con alimentos de proximidad, se utilizaban materias primas ahora llamadas “novedosas” y se innovaba.

La comunicación a través de la comida es un elemento innato. Compartimos mesa con familiares y amigos donde se transmiten historias y se fortalecen los lazos interpersonales. La gastronomía es un generador de experiencias.

Este 2024, el Seminario Excelencias Gourmet da un paso adelante con la participación no solo de los grandes maestros de la cocina iberoamericana; abrimos las puertas a los países que han aportado y aportan sus conocimientos y alimentos y que así queden representados con sus costumbres y enseñanzas en Iberoamérica.

Además, se realizará en el incomparable marco de la Capital Iberoamericana de la Coctelería y los destilados en La Habana, Cuba, donde se constituyó la primera asociación del mundo de cantineros en el año 1924, 100 años de historia. Y es que, en definitiva, vivimos en un mundo en constante cambio, evolución e innovación, pero las raíces y tradiciones siempre serán el punto de partida.



JOSÉ CARLOS DE SANTIAGO
 Presidente y CEO de Grupo Excelencias
 Vicepresidente de la AIBG
 Presidente de Honor de la Academia Dominicana
 de Gastronomía (ADG)

SUMARIO

4 **OPINIÓN**
EL MUNDO REAL Y EL MUNDO DIGITAL EN LA NUEVA GASTRONOMÍA

6 **ENTREVISTA**
JAPO-CASTIZO SIN FUSIÓN EN UGO CHAN

12 **EVENTOS**
PREMIOS EXCELENCIAS CUBA 2023

16 **COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA**
SE BUSCA TALENTO IBEROAMERICANO (TAMBIÉN EN HOSTELERÍA)

18 **AL DETALLE**
LA FUSIÓN DE TECNOLOGÍA Y EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

20 **ENTRE FOGONES**
HARINA DE INSECTOS, FUENTE DE PROTEÍNA SOSTENIBLE

24 **COCINAS DEL MUNDO**
UN ENCUENTRO DESDE LA CULINARIA

28 **A SU SALUD**
CAFEÍNA LIMPIA: VISIÓN DE FUTURO

30 **EL HUMIDOR**
FESTIVAL DEL HABANO 2024 CELEBRÓ 30 AÑOS DE ÉXITOS

32 **IN VINO VERITAS**
LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA, UNA MIRADA DESDE LA ACTUALIDAD

36 **RECETAS**



EDITOR Y PRESIDENTE: JOSÉ CARLOS DE SANTIAGO
COORDINACIÓN INTERNACIONAL: VERÓNICA DE SANTIAGO
JEFA DE PROYECTO: MIRIAM RENDÓN
EDITOR: LILIANA MOLINA
ASISTENTE EDITORIAL: YAHUMILA HIDALGO
ASESORA EDITORIAL: CONSUELO ELIPE RAMOS
REDACTORA JEFE: ANA M. GÓMEZ
CORRESPONSAL PERMANENTE EN CUBA: JOSEFINA PICHARDO
DIRECCIÓN DE ARTE Y DISEÑO: ROCÍO DE LA C. RUÍZ RODRÍGUEZ
FOTOGRAFÍA: ARCHIVO EXCELENCIAS

COLABORACIÓN EDITORIAL:

AIBG (Academia Iberoamericana de Gastronomía)

ADEMÁS HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO:

JOSÉ CARLOS DE SANTIAGO, DON RAFAEL ANSÓN OLIART, CRISTINA PÉREZ, MARÍA CARRASCO, ANTONELLA RUGGIERO, ANDREA BLANCO GARCÍA, MIRIAM J. RENDÓN, KAREN SANTAMARÍA, ABEL MARTÍNEZ, YORDAN ARAZO REYES, IVÁN RODRÍGUEZ

UNA PUBLICACIÓN DE GRUPO EXCELENCIAS



SUSCRIPCIONES Y ATENCIÓN AL CLIENTE:

TEL.: + 34 (91) 556 00 40 / TEL.: + 53 (7) 204 81 90

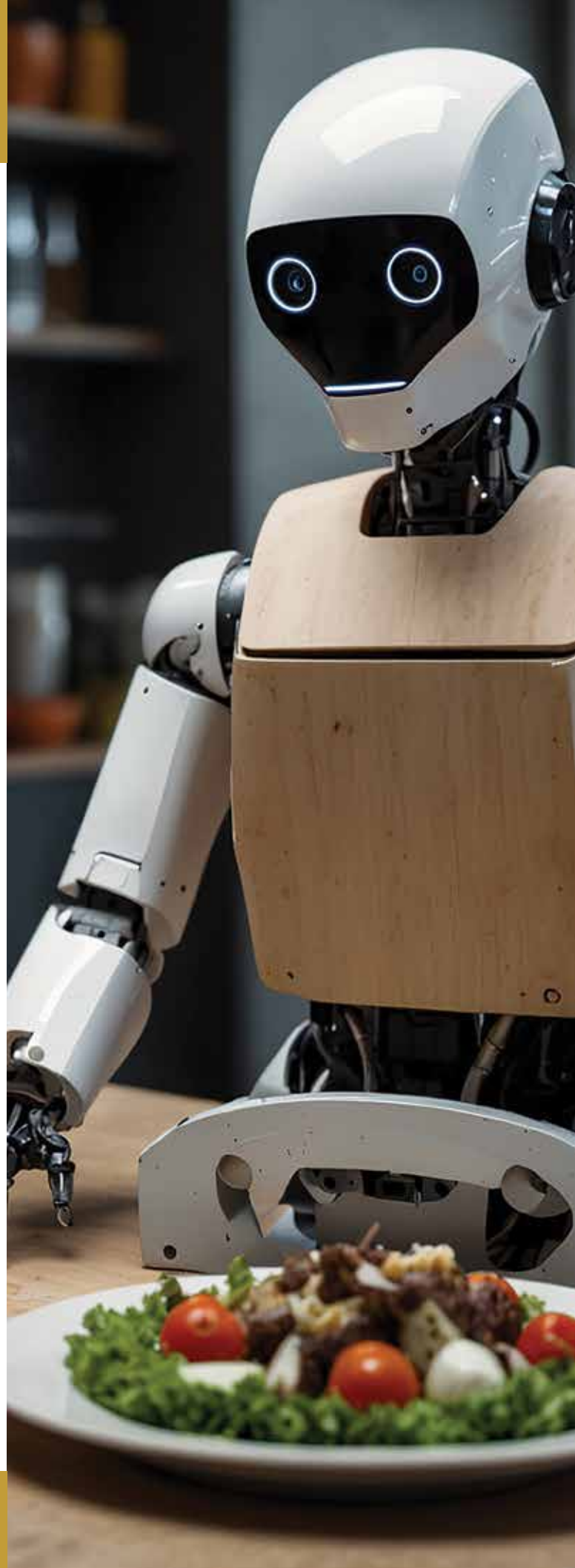
DEPÓSITO LEGAL:

M-44601 - 2010 Edita: ELA. C/ Capitán Haya, 16, 28020 Madrid (España)



PUBLICIDAD Y CORRESPONDENCIA ESPAÑA MADRID 28020 Madrid C/ Capitán Haya, 16. Tlf.: + 34 91 556 00 40. madrid@excelencias.com
CUBA LA HABANA Calle 10 No. 113 e/ 1ra. y 3ra. Miramar Tlf.: + 53 7 204 8190 caribe@excelencias.com MÉXICO CIUDAD DE MÉXICO
Alejandra Maciel dir.mexico1@excelencias.com PUERTO VALLARTA Consuelo Elipe Tlf.: +52 322 225 0109 dir.mexico2@excelencias.com
QUINTANA ROO Diana Campeán dir.mexico3@excelencias.com PANAMÁ dir.panama@excelencias.com excelencias.panama@excelencias.com
gourmet.panama@excelencias.com REPÚBLICA DOMINICANA dir.rd@excelencias.com URUGUAY dir.uruguay@excelencias.com
ECUADOR María Belén Tinajero B. dir.ecuador@excelencias.com ARGENTINA Patricia Jurado dir.argentina@excelencias.com COLOMBIA
Jessica James dir.colombia@excelencias.com VENEZUELA Ana María Fernández dir.venezuela@excelencias.com EL SALVADOR Beatriz
Flamenco de Contreras dir.el.salvador@excelencias.com BRASIL dir.brasil@excelencias.com USA excelenciasusa@excelencias.com
RUSIA dir.rusia@mail.ru COSTA RICA María del Milagros Arias Rodríguez dir.costarica@excelencias.com PERÚ Mariela Stuart Pando dir.
peru@excelencias.com CHILE Sergio Escobar dir.chile@excelencias.com PUERTO RICO Elizabeth Blanch dir.puertorico@excelencias.com
PORTUGAL dir.portugal@excelencias.com E-MAIL caribe@excelencias.com DEPÓSITO LEGAL M -17340- 1997 Edita: ELA. C/ Capitán Haya,
16, 28020 Madrid (España). ISSN 1138-1841 FOTOMECÁNICA E IMPRESIÓN: LA NUEVA CREACIONES GRÁFICAS
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. LOS CONTENIDOS DE ESTA PUBLICACIÓN NO PODRÁN SER REPRODUCIDOS, DISTRIBUIDOS, NI
COMUNICADOS PÚBLICAMENTE EN FORMA ALGUNA SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE LA SOCIEDAD EDITORA EXCLUSIVAS
LATINOAMERICANAS, ELA, S.A. EXCELENCIAS TURÍSTICAS DEL CARIBE ES UNA PUBLICACIÓN PLURAL. LA DIRECCIÓN
NO SE HACE RESPONSABLE DE LA OPINIÓN DE SUS COLABORADORES EN LOS TRABAJOS PUBLICADOS, NI SE
IDENTIFICA CON LA MISMA. ÚLTIMO CONTROL DE OJD: TIRADA: 75 330 EJEMPLARES. DIFUSIÓN: 62 472 EJEMPLARES.

*29/7/2003



EL MUNDO REAL Y EL MUNDO DIGITAL en la nueva gastronomía



LA COMUNICACIÓN DIGITAL Y LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS HAN PERMITIDO QUE, EN MENOS DE DIEZ AÑOS, LA GASTRONOMÍA IBEROAMERICANA SE HAYA CONSOLIDADO COMO LÍDER A NIVEL INTERNACIONAL



POR: DON RAFAEL ANSÓN
OLIART, PRESIDENTE DE LA
ACADEMIA IBEROAMERICANA DE
GASTRONOMÍA
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

Cuando en los años 90 se empezó a generalizar el uso de internet, recuerdo que escribí un artículo diciendo que la edad contemporánea había terminado, y empezaba la edad digital. Así ha sido.

La evolución de los últimos años pone de relieve que, incluso, una parte muy importante del mundo real también es digital. A veces bromeo diciendo que solo hay dos cosas que no se pueden hacer con un teléfono móvil: una es comer y, la otra, dar un beso. Es evidente que la edad digital no sustituye a la necesidad del ser humano de comer y beber de una manera



real. Pero también es verdad que, gracias al mundo digital, la Nueva Gastronomía ha podido evolucionar, ascender y consagrarse en muy poco tiempo.

Si no existiera el mundo digital, probablemente, la gente seguiría pensando que la gastronomía es el placer de unos cuantos privilegiados que disfrutan comiendo. Ahora, todo el mundo entiende que la alimentación, la gastronomía, es una actividad fundamental para el ser humano, que debe ser saludable, solidaria y sostenible, además de satisfactoria.

Pero, además, las tecnologías de la comunicación permiten el intercambio de información, conocimientos y experiencias entre los chefs y profesionales de la gastronomía, o entre los consumidores y clientes, sin límites ni fronteras. Eso permitió, en su momento, la aparición de la cocina de la libertad, la cocina de autor, basada en la innovación y la creatividad. Y ha permitido dar a conocer lo mejor

La necesidad de armonizar lo real con lo digital, aprovechando todas sus ventajas, tiene una relación muy estrecha (...) con la armonía que debe existir entre la tradición y la innovación.

de la gastronomía de cada país, los alimentos y bebidas, las costumbres gastronómicas, las recetas tradicionales y los chefs más punteros.

DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA IBEROAMERICANA

Concretamente, la comunicación digital y las nuevas tecnologías han permitido que, en menos de diez años, la gastronomía iberoamericana se haya consolidado como líder a nivel internacional.

La calidad de la materia prima que se genera en Iberoamérica, incluyendo España y Portugal, es reconocida en todo el mundo; así como sus restaurantes y chefs, que han saltado a la fama gracias a los *rankings* mundiales como *The World's 50 Best Restaurants* o *The Best Chef*.

En ese sentido, creo que la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG) se proyecta con unas posibilidades inmensas de futuro.

ARMONÍA ENTRE LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

La necesidad de armonizar lo real con lo digital, aprovechando todas sus ventajas, tiene una relación muy estrecha, en el campo de la gastronomía, con la armonía que debe existir entre la tradición y la innovación, entre la historia y el futuro.

Sin duda, la digitalización y las nuevas tecnologías han enriquecido, de una manera extraordinaria, el mundo de la gastronomía en múltiples dimensiones. Pero la innovación culinaria, los nuevos alimentos y recetas, no vienen a sustituir a los antiguos, sino que coexisten y se complementan unos con otros.

No debemos olvidar cuál es el origen de la gastronomía actual, desde los hábitos alimentarios de los pueblos indígenas hasta las recetas tradicionales

Las tecnologías de la comunicación permiten el intercambio de información, conocimientos y experiencias entre los chefs y profesionales del sector gastronómico, o entre los consumidores y clientes, sin límites ni fronteras.

que elaboraban nuestras madres, abuelas y bisabuelas. Los platos territoriales y el patrimonio cultural de cada región son una parte fundamental de nuestra historia y, también, de nuestro presente.

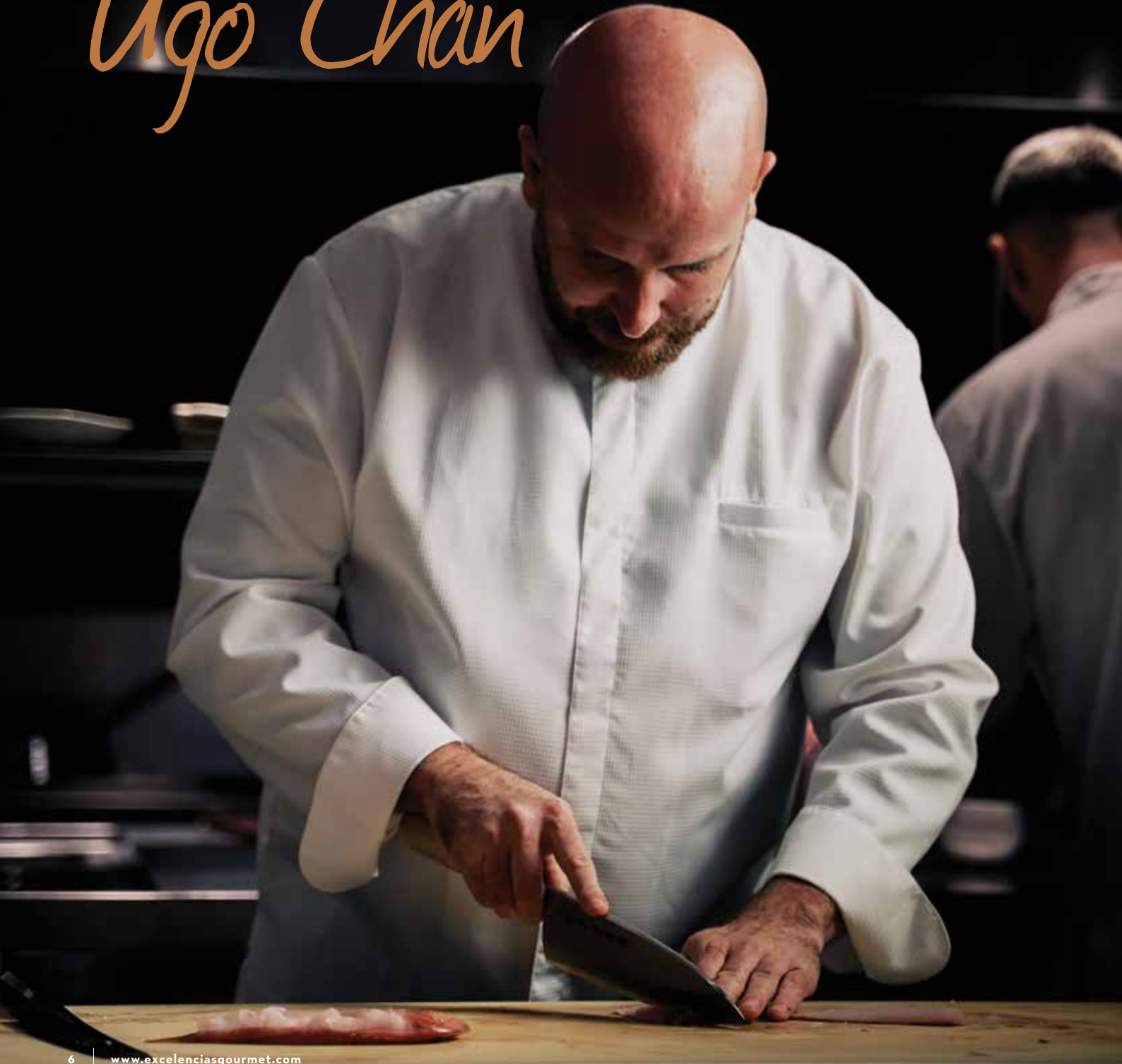
MEDIOS DE COMUNICACIÓN REAL Y DIGITAL

Como es natural, la difusión que permiten las nuevas tecnologías es posible, en gran medida, gracias los medios de comunicación, que son capaces de recoger toda esa información y transmitirla, antes en papel y, ahora, sobre todo, en versión digital.

Por eso, quiero terminar felicitando al Grupo Excelencias, uno de los principales medios de comunicación gastronómica y turística a nivel de Iberoamérica, por su importante contribución a esa evolución en positivo de lo que representa la Nueva Gastronomía del siglo XXI. Y, también, por haber sabido armonizar la esencia real de la revista en papel, con el protagonismo permanente que tiene en el espacio digital.

JAPO-CASTIZO

sin fusión en
Ugo Chan



“Hugo Muñoz es Ugo Chan y Ugo Chan es Hugo Muñoz”. Así se describe el cocinero en la página web de su restaurante. Galardonado como el mejor restaurante y cocina de Madrid según la Academia Madrileña de Gastronomía en 2023, se inscribe en la guía Michelin con una estrella y en la Repsol con dos soles, habiendo recibido el segundo en la gala que tuvo lugar en marzo de 2024.

Hugo es más que un cocinero, con alma de vividor, y con deseo de disfrutar de su oficio y de hacer que sus clientes se enamoren de su cautivadora cocina, y sobre todo, del cariño que pone en ella. Entiende su restaurante como un espacio de reflexión, donde la comida no solo es alimento sino sinónimo de hogar y hospitalidad para todo el mundo.

HUGO CHAN: REFLEJAR LO VIVIDO A TRAVÉS DE LA COCINA

Ugo Chan es un lugar repleto de ilusión y nivel en todos los ámbitos. Hugo Muñoz habla orgulloso de su negocio y de su equipo, a quienes considera como una familia, la que se elige, ya que además del talento priman también el compañerismo y la amistad tanto en cocina como en sala. La profesionalidad es un elemento clave, por lo que repite en cada temporada desde su apertura en 2022 junto a su jefa de sala, Leticia Palomo, que fue galardonada con el I Premio Sala Revelación en la feria de Madrid Fusión Alimentos de España 2024. El afamado local, que lleva abierto apenas dos años, mantiene una propuesta gastronómica de lo más interesante, se niega a autoproclamarse con cualquier etiqueta y entrena la practicidad y el ingenio a partes iguales.

Hugo asume que esta vida no la ha elegido por sí mismo, sino que ha fluido por un camino que le ha llevado a estar cómodo en su cocina. Como si hubiera sido cosa del destino. Su inspiración para empezar a estudiar la gastronomía japonesa fue, sin duda, su abuelo


Emilio, quien tenía lazos comerciales con Japón. Fue este quien le enseñó a apreciar la cultura nipona desde lo primero: su nombre. El abuelo Emilio siempre se refirió a él como Hugochan, que viene a ser “Huguito”. El cariño de su familia se traduce en el afecto a todo lo japonés, y para alguien a quien le gusta comer y disfrutar, y sobre todo, cocinar, no hay mejor influencia que esa. Vio en la cocina japonesa un atractivo especial, algo divertido con lo que jugar desde su casa en España. Sin embargo, Ugo Chan no es fusión. De hecho, Hugo dice que esa palabra le da alergia, y peor le sienta que lo denominen con la etiqueta “cocina de autor”.

“Yo creo que es una cocina de años de vida, de ir comiendo, disfrutando y viviendo; de vivir y de estar despierto en el mundo y que te guste esta profesión. Al final reflejas un poco en los platos lo que has vivido. No hay más secreto”.

Aun así, la inspiración no es suficiente. Hugo se formó en la escuela de cocina en los 2000. Veía por televisión los programas de Salvador Gallego y cómo avanzaban las carreras de los cocineros que le llevaban unos años, como Sergi Arola o Mario Sandoval. Muñoz aspiraba a montar restaurantes y ganar estrellas como ellos. Lejos parecía, y pronto llegó con esfuerzo y mucho talento. A Hugo Muñoz le inspira “la gente que hace cosas bonitas y las hace desde el corazón”.

“El cliente, sin duda alguna, es lo más importante de nuestro restaurante”.





El reconocido local mantiene una propuesta gastronómica más allá de cualquier etiqueta, donde la comida no solo es alimento sino sinónimo de hogar y hospitalidad para todo el mundo.

UNA PROPUESTA DISTINTA: COCINA JAPONESO-CASTIZA

Hugo es una persona cercana, humilde y con quien es fácil hablar, y siempre tiene una buena palabra en la boca. Así como una buena idea en la cabeza y una buena técnica en sus manos. De esta manera ha conseguido poner a Ugo Chan en la vanguardia de la cocina en España. Sin embargo, ¿su cocina es española? ¿Japonesa, tal vez? Popularmente, el cocinero ha definido su propuesta como cocina japonesa de mercado con toques castizos.

Le preguntamos por sus elaboraciones insignia, queremos saber qué es lo que define a Ugo Chan más allá de las palabras. Su cocina produce guisos tradicionales japoneses con inspiración española gracias al producto; más allá de una fusión, permite identificar con los cinco sentidos la tradición nipona con el mejor producto local. Según explica Hugo, son un restaurante demasiado joven como para hablar de un plato insignia, incluso no está seguro de tenerlo todavía. Sin embargo, hay algunas elaboraciones que lo han llevado a la fama y a donde está hoy, como las gyozas de callos a la madrileña o el guiso de lentejas caviar de Salamanca con curry japonés y torcaz; como apunta el cocinero, según han notado entre las preferencias de la gente. Puede sorprender leerlo, pero no parece casualidad que tenga tales reconocimientos con este tipo de platos.

“El éxito es sobre todo el conocimiento que ha habido antes”, revela el cocinero cuando se le pregunta por qué tiene tanta fama la cocina japonesa en España. Hugo Muñoz es consciente de cuáles han sido las propuestas gastronómicas previas como Alberto Chicote en Nudo o Ricardo Sánchez en Kabuki y se inspira en lo que algunos han hecho antes que él para innovar. Por eso, expone que el triunfo del concepto de Ugo Chan viene de la educación en la curiosidad de una gastronomía lejana y exótica importada desde hace 15 o 20 años. Esta tiene varias cosas en común con la española: es saludable, sabrosa y valora el producto.

La segunda generación de cocineros españoles que miran hacia el Pacífico apreciaba que lo que tiene es “una buena despensa, España sin duda tiene la mejor”, asegura Muñoz. “En Japón se trata de tocar lo menos posible la materia prima”, desde su cocina se han educado en producto y técnica.

EL ÉXITO ESTÁ EN DESCUBRIR QUÉ QUIERE LA GENTE, NO EL COCINERO

Hugo es uno más. Como profesional tiene claro qué es lo que va por delante. Cuando le preguntamos cuál es la prioridad de su concepto gastronómico, asevera: “El cliente, sin duda alguna, es lo más importante de nuestro restaurante”. Todo lo que cocina es parte de un discurso, según nos cuenta, con un público que lo recibe. Y en este, el ego del cocinero no puede predominar, sino que el cliente es el protagonista. Cuando alguien entra por la puerta de Ugo Chan, es el dueño de la experiencia, de todo lo que pasa en ese restaurante. El equipo de Hugo tan solo está a su servicio.

Por eso, la flexibilidad es su punto fuerte: “Si el cliente no puede cambiar, cambiamos nosotros”. Esto no quita que en un establecimiento de tal renombre se trabaje con reservas hechas con gran tiempo de antelación y con las leyes de oferta y demanda. También entienden las reglas de la comunicación. Si el público es la piedra angular de su cocina, se comunica con él a través de las redes sociales. Cuenta el cocinero que al final se apoyan en fórmulas digitales que son “la guía en el camino de hacer feliz a la gente”. No hay más que acudir a Instagram, es un tipo abierto y profesional. Campechano, dirían algunos.





Agradecido con lo que tiene y resiliente a los cambios de la cocina moderna. La oferta de Ugo Chan se rige por unas bases de datos que realizan gracias a distintas herramientas digitales, lo que ayuda a cumplir lo que para Hugo es lo importante: estar a la altura y complacer al cliente. La cocina es una conversación.

MÚSICA Y GASTRONOMÍA, EL MARIDAJE PERFECTO QUE PROPONE UGOCHAN

El cocinero explica que su idea se basa en la prueba y el error. Se decide a fluir y lo compara con la música, con el jazz concretamente. Este género se caracteriza por la improvisación a pesar de la partitura. Se salta y se vuelve a ella según conveniencia, y Hugo dice que ahí está la clave. Así es como Hugo Muñoz tiene claro que la cocina no es algo estático, siempre respetando la tradición pero con ánimo de cambiarla sin faltar a su esencia.

Para acabar, le preguntamos a Muñoz si podría hacernos una propuesta distinta: un maridaje musical y gastronómico. Incluso en la página de Ugo Chan, tiene enlazada su *playlist*, la que le motiva a cocinar, a concentrarse y a crear. Al final todo se trata de armonías y ritmos, parece que quiere decir cuando compara cocinar con el jazz.

En muchas ocasiones se ha escuchado que la cocina es como un baile, o como una canción. Por eso, Hugo, entusiasta ante la pregunta, quiere que suene “La leyenda del tiempo” —adaptación musical de Camarón de la Isla al poema de García Lorca—, acompañado de un buen pescaito frito, incluye escenario: la Costa de la Luz.

Sin fusiones ni mezclas, atendiendo a lo más bello y tradicional de la identidad culinaria española, apreciando los sabores y los colores del país. Así, ¿cómo iba Hugo Muñoz a desechar su educación en la materia española, por muy enamorado que esté de Japón? Mejor las dos. Con innovación, respeto y ganas de seguir aprendiendo de sí mismo y de los mejores, que hoy, están en su casa, Ugo Chan.

Ugo Chan, galardonado como el mejor restaurante y cocina de Madrid según la Academia Madrileña de Gastronomía en 2023, se inscribe en la guía Michelin con una estrella y en la Repsol con dos soles.

organic food IBERIA

eco living IBERIA

4-5 junio 2024

Recinto Ferial de
IFEMA MADRID

El evento más grande de
la Península Ibérica para
profesionales del sector **ecológico**

Eres el cambio

LOCALIZADA CON



Ya puedes
reservar tu
entrada gratis



@FoodIberia
Organic Food Iberia
Organic Food Iberia
@organicfoodiberia

#OFI2024
#ELI2024

PATROCINADOR PRINCIPAL:

ecovalia

ORGANIZADO POR:

diversified
COMMUNICATIONS



PREMIOS EXCELENCIAS CUBA 2023



Los Premios Excelencias Internacionales se otorgan anualmente en Madrid, a personalidades, proyectos e instituciones cuyo quehacer deviene beneficio para la comunidad y el mundo, especialmente en los ámbitos turístico, gastronómico y cultural.

Desde el año 2012, el Grupo Excelencias otorga los Premios Excelencias Cuba, para homenajear a empresas, personas, proyectos e instituciones, que fomentan el turismo, la cultura, educación, investigación, sostenibilidad y gastronomía de la Isla, entre otros. Los galardonados son resultado de una amplia y variada selección de candidatos presentados, los que

se eligen mediante voto secreto e inapelable de los miembros que componen el jurado.

La gala de la décimo primera edición de entrega de estos premios, se realizó el 15 de marzo, en el emblemático Teatro Martí y fue inaugurada por José Carlos de Santiago, presidente del Grupo Excelencias, con la finalidad de reconocer a personas, instituciones y proyectos que se han destacado en el aporte al desarrollo social y sostenible de la Isla.

En el primer bloque se efectuó una reentrega de los Premios Excelencias Internacional 2023, que fueron entregados el pasado enero en el marco de Fitur, en Madrid.

PREMIOS EXCELENCIAS GOURMET INTERNACIONALES 2023



Restaurante bar El Floridita, "La cuna del daiquiri".



Cantineros de Excelencias 2023: A la Asociación de Cantineros de Cuba

PREMIOS EXCELENCIAS CUBA 2023

En la actual edición, resultaron 30 proyectos finalistas y 16 premiados, en las 16 categorías, que relacionamos a continuación, por categorías y premiados en cada una de ellas.

PREMIO EXCELENCIAS TURÍSTICAS

Hotel Memories Jibacoa

Recogió: José A. Vilchis, Director General del hotel y Rafael Villanueva, Grupo Blue Diamond, Cuba

PREMIO EXCELENCIAS AZUL

Centro de rescate de tortugas, Marina Marlin, Cayo Largo del Sur.

Recogió: Leonardo Valido, Especialista del centro; Ruber Delgado, delegado del Mintur en Isla de la Juventud y vicepresidenta de Operaciones de Cubasol.

PREMIO EXCELENCIAS VERDE

Havana Club Internacional, por su estrategia para reducir la huella de carbono

Recogió: Amed Álvarez, director nacional de Ventas y Marketing



PREMIO EXCELENCIAS DEL MOTOR

Alianza de Clubes

Recogió: Jesús de la Luz Mastrapa, presidente del Club

PREMIO ARTE POR EXCELENCIAS

Mitha Ibarra

Recogió: Mitha Ibarra

PREMIO EXCELENCIAS AL PATRIMONIO

Cabaret Tropicana

Recogió: Joaquín Mok Díaz y Jorge L. Acosta, directores de Tropicana y Palmares

PREMIO EXCELENCIAS CALIDAD DE VIDA

Acción Preventiva

Recogió: Xavier Pladevall (presidente), Fátima Jiménez y Odelfín Martínez, miembros del staff

PREMIO EXCELENCIAS A LA SOSTENIBILIDAD

Jardín Botánico de la Habana "Quinta de Los Molinos"

Recogió: Lisette Abadie, vicepresidente ejecutiva

PREMIO EXCELENCIAS CIENCIA, INNOVACIÓN Y DESARROLLO

Vacuna Abdala

Recogió: Dra. Milady Limonta (gerente del Proyecto de vacunas), Yassel Ramos (vicedirector del CIGB) y Karen Urrutia (investigadora)

PREMIO EXCELENCIAS MALLHABANA AL EMPRENDIMIENTO

Proyecto La Fela



PREMIO DEL PÚBLICO

Vacuna Abdala

Recogió: Dra Milady Limonta (Gerente del Proyecto de vacunas), Yassel Ramos (vicedirector del CIGB) y Karen Urrutia (investigadora)

PREMIO ESPECIAL

José López Santander

Recogió: José López Santander

MENCIÓN ESPECIAL Y RECONOCIMIENTO

Kenia Brotón, ganadora del torneo internacional Barlady



PREMIO EXCELENCIAS NEWS CUBA

Grupo Teatro Tuyo en Clowncierto

Recogió: Ernesto E. Parras (director) y Dalgis Román (directora de Comunicación).

PREMIO EXCELENCIAS CARIBBEAN NEWS DIGITAL

Video promocional de la Campaña Cuba Única del Mintur

Recogió: Yadira Ramírez, Directora de Comunicación del Mintur

PREMIO EXCELENCIAS CARIBEINSIDER

Blue Diamond Resorts, Cuba

Recogió: Rafael Villanueva, director comercial

PREMIO EXCELENCIAS GOURMET

Corporación Cuba Ron S. A.

FINALISTA: Hotel Iberostar Trinidad por ¡Easy, cereales artesanos trinitarios!



El presidente del Grupo Excelencias, José Carlos de Santiago, afirmó al finalizar la gala, "solamente me queda decir, de corazón, gracias. Hay muchas personas que no han sido nombradas que merecían un premio". Agradeció la presencia del cuerpo diplomático, especialmente del embajador de España, Ángel Martín Peccis y destacó que después de 32 años en Cuba, este país es parte de su corazón.

HABANO Y CHAMPAGNE

Un brindis por el éxito



En el exquisito mundo de los placeres refinados, pocos maridajes se elevan a la altura de la combinación entre Champagne y Habanos. Esta unión es una celebración de la herencia y la artesanía, donde dialogan dos productos con denominación de origen protegida que son el epítome de la exclusividad y el buen gusto.

Los vinos espumosos bajo la denominación de Champagne, con su rica historia y tradición que se remonta a siglos atrás, son el resultado de un meticuloso proceso de doble fermentación conocido como método Champenoise. Las uvas seleccionadas de Pinot Noir, Chardonnay y Meunier, entre otras, son cultivadas en un terroir que ha sido cuidadosamente protegido, garantizando así la autenticidad y la calidad inigualables de cada botella.

Los Habanos, por su parte, son una expresión superior de la artesanía, testimonio de la destreza y la pasión de los torcedores cubanos, quienes, con manos expertas, dan vida a estos símbolos de refinamiento y estatus, a partir de una cuidadosa selección de las hojas de capa, tripa y capote, provenientes de la prestigiosa zona de Vuelta Abajo*, donde se produce el

Los Habanos, por su parte, son una expresión superior de la artesanía, testimonio de la destreza y la pasión de los torcedores cubanos

Al maridar estos dos productos, el Taittinger contrasta y complementa el sabor del Trinidad Media Luna

considerado mejor tabaco del mundo, en la región de Pinar del Río*, con características únicas que le aportan a los Habanos peculiaridades irrepetibles, que no se dan en otras partes del mundo, incluso dentro de Cuba. Así ha sido por más de medio siglo.

No sorprende que estas dos instituciones del buen hacer entrelacen sus caminos para deleite de los sentidos.

En esta interesante alianza le proponemos la experiencia de combinar un Champagne Taittinger Vintage Brut Millesime, producido por una de las más antiguas y prestigiosas casas de la región de Champagne, y el Habano Trinidad Media Luna (cepo 50 x 115mm de largo), elaborado "Totalmente a Mano con Tripa larga". Es un Habano muy balanceado, de excelente combustión, de fortaleza media y gran aroma.

Al maridar estos dos productos, la frescura y la efervescencia del Taittinger contrastan y complementan el sabor de las expresiones tostadas de torrefactos con matices dulces bien equilibrados, característico de la marca Trinidad. A la vez que la estructura armoniosa, lograda tras una cuidadosa elaboración con vinos de primera pensada exclusivamente, acompaña la fortaleza media y los aromas intensos de este Habano, ideal para aquellos aficionados que gustan de los formatos gruesos y de corto recorrido.

Sin duda, no hay mejor manera de honrar la tradición y la excelencia que con este dúo de maestros en sus respectivos campos, un maridaje que es, en verdad, celebración de la vida y sus placeres más refinados.

Denominaciones de Origen
Protegidas (D.O.P.)

Habanos s.a.
www.habanos.com

Se busca TALENTO IBEROAMERICANO también en hostelería

EN TODA IBEROAMÉRICA HAY PLAZAS DISPONIBLES EN EL SECTOR HORECA, UNA VARIADA OFERTA Y MUCHO POR HACER, AUNQUE AÚN FALTA FORMACIÓN, RELEVO, VOCACIÓN Y PROFESIONALIZACIÓN PARA GARANTIZAR QUE TODA LA CADENA SEA REALMENTE INCLUSIVA, EQUITATIVA, LÓGICA Y SOSTENIBLE



POR: ANTONELLA RUGGIERO,
PERIODISTA Y COMUNICADORA
FOTO: ARCHIVO EXCELENCIAS

Noticia más que alentadora: “93 % de la fuerza de trabajo en América Latina y el Caribe está inserta en el mercado laboral”.

Mazazo de realidad: “El problema es que 50 % de los ocupados trabaja informalmente, un 40 % recibe un salario inferior al mínimo y uno de cada cinco se encuentra en situación de pobreza”.

Son los preocupantes datos que presentaron la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (Cepal) y la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en junio de 2023 y que confirman, por ejemplo, que también una de cada dos mujeres no ha conseguido una plaza en el mercado laboral; ni hablar de las comunidades indígenas o de los jóvenes que están en desventaja frente a la población adulta.

Navegando hasta otras orillas, encontramos que en España es el sector de la hostelería, precisamente, el que más trabajo da a los menores de 30 años, con un 17 % del total de su plantilla, de acuerdo con el Mapa de Talento Sénior, publicado por el centro de investigación de la Fundación Mapfre a finales de 2023.

El canal HORECA en el país está compuesto por cerca de 320 000 establecimientos y emplea a 1,7 millones de trabajadores (un 8 % del total), según el Servicio Público de Empleo Estatal (Sepe), pero, como toda actividad humana, tiene luces y sombras.

En toda Iberoamérica hay plazas disponibles, una variada oferta y mucho

por hacer, aunque aún falta formación, relevo, vocación y profesionalización para garantizar que toda la cadena sea realmente inclusiva, equitativa, lógica y, a fin de cuentas, sostenible.

También somos un territorio con un indiscutible talento (migrante, eso sí) porque muchos hemos salido de nuestros países de origen al sentir que las oportunidades de crecimiento eran escasas, incluso inexistentes.

De esto conversamos en la primera reunión del Grupo de Trabajo sobre Empleabilidad que, con presencia de más de 12 profesionales y expertos de siete países iberoamericanos, se ha creado para impulsar, con la guía de la organización Conecta Iberoamérica, la Primera Estrategia Iberoamericana de Empleabilidad.

Se trata de una iniciativa que busca “crear un marco de referencia para la toma de decisiones, nuclear investigaciones y estudios, visibilizar buenas prácticas e impulsar proyectos concretos, en colaboración con empresas e instituciones relacionadas con este ámbito”.

Una manera activa de comprender el estatus de la región y de ponernos del lado de la solución —porque de problemas ya hemos hablado antes y durante— en cada ámbito, incluida la restauración como fuente de empleo y gran motor de emprendimiento.

Un buen momento de ir más allá de los despachos y para pensar en una hoja de ruta que, con forma y fondo, se transforme en una herramienta eficaz que comience a acortar brechas, generar igualdad y reconozca que sí, también tenemos nuestros ‘menos’ pero muchos ‘más’... de los que tan poco presumimos.

La Primera Estrategia Iberoamericana de Empleabilidad es una iniciativa que busca crear un marco de referencia para la toma de decisiones, nuclear investigaciones y estudios, visibilizar buenas prácticas e impulsar proyectos concretos.

La fusión de TECNOLOGÍA Y EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

EL EMOCIONANTE PANORAMA QUE ESTÁ EMERGIENDO DE ESTA SIMBIOSIS, REPRESENTA UN CAMBIO SIGNIFICATIVO EN CÓMO LOS RESTAURANTES OFRECEN SUS SERVICIOS Y EN LA FORMA EN QUE LOS AMANTES DE LA COMIDA INTERACTÚAN CON ELLA

"Nos encontramos en el umbral de una revolución en la forma en que experimentamos la comida. La combinación de la tecnología con la creatividad culinaria abrirá nuevas posibilidades y marcará un hito en la evolución de la gastronomía."

Antonio de Juan, fundador & presidente de Talentchef

POR: ANDREA BLANCO GARCÍA, DIRECTORA DE MARKETING Y COMUNICACIÓN DE TALENTCHEF
FOTO: ARCHIVO EXCELENCIAS

En un mundo donde la tecnología y la gastronomía convergen, más que una simple tendencia, esta fusión representa un cambio significativo en la forma en que los amantes de la comida interactúan con ella y cómo los restaurantes ofrecen sus servicios.

Talentchef, consultora especializada en la creación y desarrollo de soluciones globales de *Food & Beverage* para grandes cadenas hoteleras, anticipa una revolución en la industria a partir de la combinación entre tecnología y experiencias gastronómicas.

En la vanguardia de esta fusión, los restaurantes están adoptando innovaciones revolucionarias para

transformar la experiencia culinaria. La integración de la realidad aumentada y virtual en la presentación de platos ha llevado a una experiencia sensorial única, donde los comensales pueden sumergirse en narrativas visuales y contextos históricos relacionados con sus alimentos. La inteligencia artificial también está desempeñando un papel crucial al impulsar la creación de recetas personalizadas. Además, la tendencia de la Gastronomía 3.0 ha visto la aparición de impresoras 3D en la cocina o entregas por drones.

REALIDAD VIRTUAL EN LA MESA

El uso generalizado de la realidad virtual en la mesa posibilita a los comensales sumergirse en experiencias culinarias virtuales que complementan y mejoran sus platos.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL (IA) EN LA CREACIÓN DE RECETAS

La incorporación de IA en la creación de recetas les permite a los chefs explorar combinaciones de ingredientes y técnicas culinarias de manera innovadora, llevando la creatividad gastronómica a nuevos niveles.

IMPRESORAS 3D EN LA COCINA

Con la utilización de estas impresoras se pueden materializar diseños culinarios complejos y creativos, para ofrecer platos visualmente impactantes que desafían las convenciones tradicionales. La personalización se lleva a un nuevo nivel, ya que las impresoras 3D pueden esculpir complicadas formas y texturas únicas, creando experiencias gastronómicas que van más allá del sentido del gusto.

ENTREGAS POR DRONES

Se visualiza un futuro donde las entregas de alimentos se realizarán mediante drones equipados con tecnología de vanguardia, garantizando la frescura de los platos y la eficiencia en la logística de entrega.

EXPERIENCIAS SENSORIALES AMPLIFICADAS

La gastronomía futurista implica el uso de tecnología para intensificar las experiencias sensoriales. Desde aromas

personalizados, proyecciones en la sala o sonidos que te sumergen en un trabajado *storytelling*, hasta platos que cambian de textura. La tecnología se está convirtiendo en una herramienta esencial para estimular todos los sentidos durante la comida.

Estas innovaciones representan solo un vistazo al emocionante panorama que está emergiendo de la simbiosis entre tecnología y gastronomía en la actualidad. Invitamos a los restaurantes y chefs a explorar estas tendencias futuristas y a incorporar tecnologías avanzadas en sus operaciones.



En la vanguardia de la fusión entre tecnología y gastronomía, los restaurantes están adoptando innovaciones revolucionarias para transformar la experiencia culinaria.

HARINA DE INSECTOS

fuentes de proteína sostenible



LOS PRONÓSTICOS INDICAN QUE PARA EL AÑO 2030 SE ESTARÁN CRIANDO EN EL MUNDO UNOS 50 BILLONES DE INSECTOS, EN UN SISTEMA DE ECONOMÍA CIRCULAR CERRADA, CON POCO GASTO ENERGÉTICO, SIN AMENAZAS A LA BIODIVERSIDAD, Y DESTINADOS A LA PRODUCCIÓN DE HARINA

POR: MIRIAM J. RENDÓN FERNÁNDEZ
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

La población mundial crece y con ella, la demanda de alimentos de origen animal, haciendo necesario el incremento de las fuentes para su obtención. Sin embargo, esta realidad contradice las políticas que abogan por proteger la biodiversidad y los recursos naturales como el agua; además de que atenta contra la reducción de la huella de carbono y de los gases de efecto invernadero, una de las causas del calentamiento global.

Ante el desafío de buscar alternativas que garanticen las necesidades de consumo y a la vez disminuyan el impacto sobre el medio ambiente, resultan cada vez más necesarias las estrategias de producción sustentables; así como introducir cambios en la dieta humana, con el aumento del consumo de aquellos alimentos que tienen menor impacto en el planeta.

Son muchos los que consideran que una solución viable es la producción y crianza de insectos para la alimentación de humanos y animales (entomofagia), una práctica considerada ancestral en

diversas partes del mundo. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), unos 2 mil millones de personas, principalmente de Asia, América Central, México y África, los consumen y se ha extendido considerablemente en los últimos años. Pero fue solo en la última década cuando comenzó el interés por investigar a fondo los beneficios de esta dieta y el empleo de las harinas de insectos.

Aunque existen factores de peso como el beneficio ambiental y nutricional de la entomofagia, debe tenerse en cuenta que gran parte de la población occidental rechaza esta práctica por motivos culturales, además de que es necesario continuar profundizando en el estudio del tema.

Los insectos tienen como componente principal a las proteínas, en un alto y variado contenido; también son ricos en aminoácidos esenciales, poseen grasas, fibras, minerales, antioxidantes y vitaminas. Sus componentes nutricionales dependen de la especie, etapa de crecimiento (huevos, larvas, pupas y adultos), la alimentación que reciben y su crianza (si son recolectados o criados), aunque

actualmente la mayoría se recolecta. Existen alrededor de dos mil especies comestibles; aunque los más usados con el propósito de producir alimentos para el hombre son los grillos domésticos (*Acheta domesticus*), larvas de mosca soldado negra (*Hermetia illucens*) y los gusanos de la harina (*Tenebrio molitor*). En el caso de los animales, los más empleados son los dos últimos.

Su consumo puede realizarse de diferentes formas: enteros, triturados, deshidratados, molidos o como harina, que es una de las materias primas emergentes más utilizadas para la alimentación de animales y el hombre, de la cual existen muchas variedades. Las investigaciones muestran su impacto positivo en la prevención de enfermedades como la hiperglucemia (concentraciones altas de azúcar en sangre) y la hiperlipidemia (exceso de grasa en sangre).

Entre las múltiples opciones que contienen harina de insectos se incluyen barras de cereal, pastas, golosinas para niños, *snacks*, cereales, platos a base de leguminosas y vegetales, premezclas para productos horneados, bebidas, entre otras muchas elaboraciones. Además,

Los insectos tienen como componente principal a las proteínas, en un alto y variado contenido; también son ricos en aminoácidos esenciales, poseen grasas, fibras, minerales, antioxidantes y vitaminas.



La harina de insectos comestible constituye una de las materias primas emergentes más utilizadas para la alimentación de animales y el hombre, de la cual existen muchas variedades.

suplementos alimentarios para deportistas, personas vegetarianas, niños y otros, cuyas cantidades varían desde 1 a 25 %.

La fabricación de este tipo de harina para la industria alimentaria es actualmente un proceso costoso; pero se prevé que los costos irán disminuyendo a medida que se tecnifique e incremente la producción. Asimismo, puede elaborarse en casa de manera natural.

Desde hace más de una década, los insectos son criados como minigranja en un tipo de granjas para ese fin, una experiencia que muestra ser viable y sostenible. Esta industria innovadora, presente en varios países, emplea un sistema de economía circular cerrada, pues se alimentan con subproductos de la industria alimentaria, luego son procesados en proteínas destinadas a la alimentación animal y humana, mientras sus desechos se aprovechan como un excelente abono orgánico.

La demanda de insectos comestibles es ascendente, lo cual ha influido en que continúen creándose granjas para su producción. España ya cuenta con alrededor de 40, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y en el año 2025, se prevé que Salamanca tendrá la mayor productora de insectos del mundo.

Actualmente, más de 130 compañías en países europeos y asiáticos, así como en Australia, Canadá, Chile, Argentina, Ecuador, Sudáfrica y Estados Unidos, producen distintos tipos de alimentos para los humanos, que contienen insectos y se elaboran en industrias que cuentan con los permisos necesarios para su producción y comercialización.

Con el propósito de dar respuesta a los objetivos de la Agenda 2030 de la ONU y al pronunciamiento de la FAO en su llamado a incrementar el consumo de insectos como una alternativa para la alimentación, la Comunidad Europea y otros países han tenido que realizar cambios en sus normas jurídicas para autorizar el consumo de esta fuente de proteína.

Todos los productos a base de insectos se consideran en la categoría de *Novel Foods* y se rigen por la normativa de la UE 2015/2283, que exige solicitar a la Comisión Europea el permiso para su comercialización. European Food Safety Authority (EFSA) realiza la evaluación

científica al producto, antes de que sea comercializado.

El Reglamento de la UE 2017/89351/2017 incluye el listado de siete especies de insectos en la formulación de alimentos para la acuicultura. Mientras que las normas de calidad ISO 22000 y el programa HACCP, garantizan la calidad y seguridad de los productos alimenticios para humanos que contienen grillos.

Los pronósticos indican que para el año 2030, en el mundo se estarán criando unos 50 billones de insectos, en un sistema de economía circular cerrada, con poco gasto energético, sin amenazas a la biodiversidad, y destinados a la elaboración de harina; cuya producción acelerada plantea la interrogante de si es una alternativa alimentaria temporal o si será una importante fuente de proteínas en el futuro.

El consumo de insectos, conocido como entomofagia, es una práctica ancestral en diversos países.





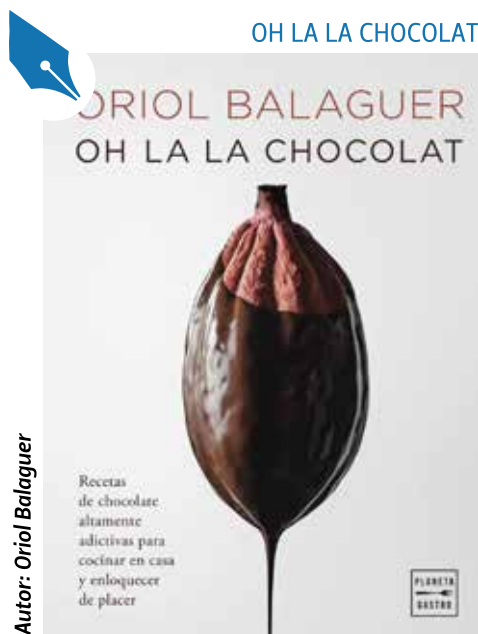
Autor: Joan Roca

Este libro es un homenaje a la cocina mediterránea, de la mano de uno de los principales referentes de la gastronomía internacional. Incluye 80 recetas de todo el arco mediterráneo, entre ellas platos con vegetales, pescado y carne, para preparar en casa y disfrutar con la familia y amigos.



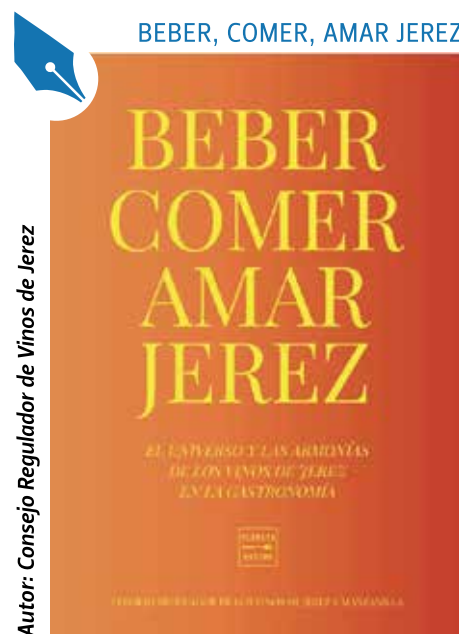
Colectivo de autores

La cocción de los alimentos mejora tanto su digestibilidad como su sabor, y además elimina sustancias perjudiciales. Actualmente se buscan procedimientos que mantengan e incluso mejoren los sabores y las cualidades nutritivas, aplicando tecnologías de vanguardia o actualizando usos tradicionales. Temas que se abordan en este libro, y que de seguro resultarán de interés para los lectores.



Autor: Oriol Balaguer

Las posibilidades gastronómicas del chocolate se muestran en este texto de uno de los principales pasteleros del mundo. Dirigido tanto a aficionados como a profesionales, su autor explica, de manera práctica y accesible, deliciosas recetas que integran armoniosamente textura y sabor.



Autor: Consejo Regulador de Vinos de Jerez

Reconocidos expertos de la gastronomía y la enología ofrecen en este libro su visión sobre los vinos de Jerez. A través de sus apreciaciones, se conforma un recorrido por el universo y las armonías de estos vinos, con una tradición de siglos y ampliamente utilizados por cocineros y sumilleres en la búsqueda de nuevos caminos para una integración más creativa.



Un encuentro DESDE LA CULINARIA

A TRAVÉS DEL ACTO DE COCINAR JUNTAS, LAS COMUNIDADES TIGUA Y RARÁMURI ABRIERON PUERTAS PARA EL ENTENDIMIENTO MUTUO, EL RESPETO POR LAS DIFERENCIAS Y LA APRECIACIÓN DE SUS SIMILITUDES

POR: KAREN SANTAMARÍA
FOTOS: CORTESÍA DE LA AUTORA Y ARCHIVO EXCELENCIAS

En todas partes del mundo, compartir una comida es una forma poderosa de conectar con los demás. Desde las reuniones familiares hasta las celebraciones comunitarias, el acto de comer funciona como un punto de encuentro que une a las personas y fortalece los lazos sociales. En muchas culturas, compartir la mesa es una ocasión especial donde se escuchan historias, transmiten tradiciones y se fortalecen las relaciones interpersonales.

En una experiencia única y enriquecedora, tuve el privilegio de invitar a cocinar en nuestro *Clúster Gastronómico*,¹ a un miembro de la comunidad tigua y a otro de la comunidad rarámuri. Este encuentro culinario no solo fue una oportunidad para compartir recetas y técnicas tradicionales, sino también para explorar las conexiones culturales que subyacen en la gastronomía de ambos grupos indígenas.

Los rarámuris, también conocidos como tarahumaras, son originarios del norte de México, específicamente de la Sierra Madre Occidental en el estado de Chihuahua. Se cree que su presencia en la región se remonta a varios siglos atrás,

posiblemente incluso antes de la llegada de los españoles a América.

El término “rarámuri” es en realidad la palabra que los propios tarahumaras utilizan para referirse a sí mismos en su lengua nativa, que también se llama rarámuri. A lo largo de su historia, los rarámuris han mantenido una conexión profunda con la tierra y han desarrollado una cultura única, adaptada a las condiciones geográficas y climáticas de la Sierra Tarahumara.

Su modo de vida tradicional se caracteriza por la agricultura de roza (milpa), la caza, la recolección y un profundo conocimiento del entorno natural. Además, son conocidos por sus habilidades en el atletismo de resistencia, como lo demuestran sus carreras a larga distancia a través del terreno montañoso de su región.

Maíz, frijol y quelites son las tres especies que dan identidad a la milpa rarámuri. Más de 35 especies de este cereal y hierbas comestibles de todas las clases cimentaron la alimentación de la comunidad tarahumara.

El pueblo tigua, cuyo gentilicio también se escribe tiwa y tigua, constituye una nación indígena tanoana que forma parte del grupo conocido como los “indios pueblo”. Su migración desde Nuevo México a Paso del Norte tuvo lugar durante la revuelta de 1680. A pesar de que el área del conflicto fue posteriormente reconquistada, los tigua han



Maíz, frijol y quelites son las tres especies que dan identidad a la milpa rarámuri.

permanecido en la zona de El Paso, Texas, hasta la fecha. Dado su linaje como descendientes de los pueblos originarios, es plausible que guarden alguna relación con los anasazi.

Durante los últimos tres siglos, los tiguas han enfrentado una serie de desafíos desde su llegada al oeste de Texas, estableciendo su hogar en la Misión de Ysleta, un lugar donde convergen y se entrelazan diversas culturas. La iglesia original de la misión en Ysleta del Sur se erigió con troncos unidos por barro y mimbre, antes de que en 1682 los tiguas construyeran una estructura de adobe, marcando así un punto de arraigo más permanente.

Al inicio de la década de 1670, los tiguas y sus frailes se vieron obligados a abandonar sus pueblos debido a la devastadora sequía, la escasez de alimentos y los ataques de los apaches. Esta migración condujo a la fundación de cuatro nuevas comunidades en la región sureste de El Paso: San Antonio de Senecú del Sur, San Lorenzo, Nuestra Señora de la Limpia Concepción de Los Pinos de Socorro del Sur y Santa María de las Caldas. Estas misiones, establecidas en el siglo XVII en El Paso del Norte, sirvieron como refugio para los mansos y sumas locales.

En 1682, una gran oleada de españoles e indígenas aliados, huyendo de la Rebelión Pueblo, se unieron a estas comunidades alrededor de El Paso, contribuyendo a la fundación de nuevas poblaciones y consolidando la presencia de diversas culturas en la región.

En 1958 la ciudad de El Paso se anexó Ysleta e impuso unas tasas a

la propiedad que amenazaban con dejar a muchos tiguas fuera de sus hogares. Con el fin de mantener su comunidad, los tiguas buscaron el reconocimiento oficial como tribu india; sin embargo, encontraron problemas a la hora de convencer a la gente de su identidad cultural como indígenas, a causa de su historia en la misión. Les tomó seis años conseguir reconocimiento estatal y federal, pero finalmente el Congreso aprobó una ley en 1968 que reconoció la tribu y activó la asistencia estatal, lo que era necesario para su supervivencia. El caso de esta tribu es inusual debido a que su reclamación se adscribe en un entorno urbano, lo que demuestra una de las muchas formas de ser indio americano en los Estados Unidos hoy en día.

Dado el contexto histórico, su base alimenticia y elementos culinarios fueron muy limitados y escasos. En pleno desierto, el cultivo de ciertas legumbres

y vegetales era casi imposible, así que utilizaban maíz, y alimentos sin condimentos. Se tiene referencia del uso de hongos, carne de bison y venado. Fue a la llegada de los españoles que se conformó una nueva cocina en la región. El pan es su principal elemento y su receta sigue siendo un secreto que se mantiene dentro de su pueblo.

RESPECTO POR LA NATURALEZA Y LOS INGREDIENTES LOCALES

Una de las principales conclusiones que surgió de esta experiencia fue el profundo respeto por la naturaleza y

Tanto la comunidad tigua como los rarámuri comparten un profundo respeto por la naturaleza y los ingredientes locales.



los ingredientes locales que comparten tanto la comunidad tigua como los rarámuri. Ambos cocineros destacaron la importancia de utilizar ingredientes frescos y de temporada, obtenidos de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Esta conexión con la tierra y la naturaleza se refleja en cada plato preparado, que actúa como un tributo a la biodiversidad y la riqueza de los ecosistemas locales.

VALORACIÓN DE LA TRADICIÓN Y LA HERENCIA CULTURAL

Otra conclusión destacada fue el apego a la tradición y la herencia cultural que se manifiesta a través de la gastronomía. Los miembros de ambas comunidades transmitieron recetas ancestrales de generación en generación, preservando así la identidad y la historia de su pueblo. Cada plato servido fue más que una simple comida; fue un vínculo con el pasado, una celebración de la memoria colectiva y un acto de resistencia cultural frente a la homogeneización gastronómica.

HOSPITALIDAD Y GENEROSIDAD

La hospitalidad y la generosidad fueron valores centrales que impregnaron todo el encuentro culinario. Los cocineros y sus comunidades recibieron a los invitados con los brazos abiertos, compartiendo no solo su comida, sino también su cultura, sus historias y sus tradiciones. Cada gesto, cada plato compartido fue una muestra de afecto y aprecio, creando un ambiente de calidez y camaradería que trascendió las barreras lingüísticas y culturales.

CELEBRACIÓN DE LA DIVERSIDAD Y EL INTERCAMBIO CULTURAL

Esta experiencia resaltó la importancia de celebrar la diversidad y fomentar el intercambio cultural entre comunidades indígenas. A

través del acto de cocinar juntos, se abrieron puertas para el entendimiento mutuo, el respeto por las diferencias y la apreciación de las similitudes compartidas. No solo fue una oportunidad para probar nuevos sabores, sino también para tejer lazos de amistad y solidaridad entre diferentes grupos étnicos.

Nota:

1. Clúster Gastronómico es un programa de televisión diseñado por la autora y orientado a fomentar la comida sana, saludable y nutritiva, del norte de México y del sur de Estados Unidos, particularmente la cocina fronteriza. Se apoya en casos prácticos y muestra una amalgama impresionante de historia, cultura y mestizaje culinario.

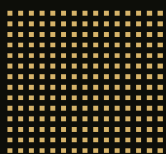
El pan constituye el principal elemento de la cocina tigua, y su receta sigue siendo un secreto que se mantiene dentro de su pueblo.



CUBACAFÉ

MAESTROS DEL CAFÉ

Empresa de Torrefacción
y Comercialización de Café.
Exportadora - Importadora



COHIBA
ATMOSPHERE

MONTECRISTO
DELEGEND

Isla Grande
café



Café
Turquino
montañés

Café
Regil

CAFÉ
GUANTANAMERA

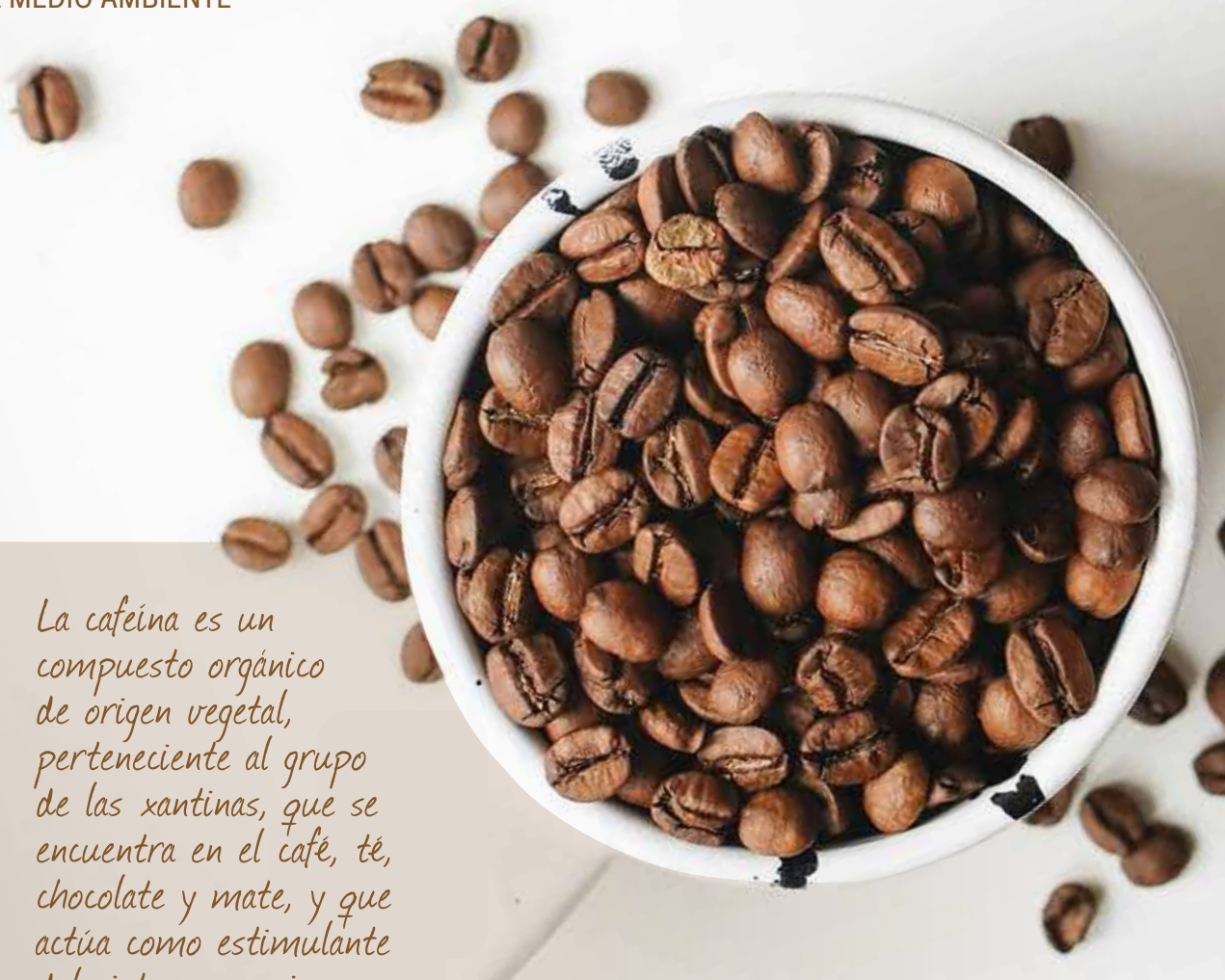
Café
el arriero



CAFEÍNA LIMPIA

visión de futuro

ESTE CONCEPTO SIMBOLIZA UNA NUEVA ERA PARA QUIENES VALORAN TANTO LA SALUD PERSONAL COMO LA PROTECCIÓN DEL PLANETA, PUES SE DESTACA POR LA PUREZA DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS Y EL EMPLEO DE MÉTODOS AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE



La cafeína es un compuesto orgánico de origen vegetal, perteneciente al grupo de las xantinas, que se encuentra en el café, té, chocolate y mate, y que actúa como estimulante del sistema nervioso central, cardiotónico y diurético.

En un mundo cada vez más consciente de la importancia de una alimentación saludable y sostenible, surge un avance revolucionario que promete cambiar nuestra rutina matutina, estilo de vida y manera de energizarnos: la cafeína limpia.

Más allá de una simple tendencia, este concepto representa una forma de consumo que es respetuosa con nuestro cuerpo y el medio ambiente. Imagina comenzar tu día no solo con más vitalidad, sino sabiendo que cada sorbo contribuye a un futuro más verde y placentero.

La cafeína limpia simboliza una nueva era para quienes valoran tanto la salud personal como la protección del planeta. Distinguiéndose claramente de las opciones tradicionales cargadas de procesos químicos, se destaca por su pureza y el empleo de métodos de obtención amigables con el medio ambiente. Es una alternativa que mejora la calidad de las bebidas energéticas y alinea el consumo diario con un compromiso hacia la sostenibilidad.

En todo el mundo, las personas están descubriendo que elegir cafeína limpia constituye una decisión poderosa hacia un estilo de vida más consciente, responsable y satisfactorio. Ello nos lleva a comprender el meticuloso proceso que subyace en la producción del grano de café, que acompaña las mañanas de muchísimas personas en el planeta.

En todo el mundo, las personas están descubriendo que elegir cafeína limpia constituye una decisión poderosa hacia un estilo de vida más consciente, responsable y satisfactorio.

Su consumo contribuye a la salud hepática y respiratoria, reduce potencialmente el riesgo de enfermedades como la diabetes tipo II, e influye en la digestión de las grasas, entre otros beneficios.

El viaje comienza en los cafetales donde se siguen estrictas prácticas agrícolas naturales y orgánicas, que evitan el uso de químicos dañinos, nutren el suelo, preservan los recursos hídricos y fomentan una rica biodiversidad. Esos procesos aseguran la pureza y las propiedades originales de la cafeína, obteniéndose como resultado un producto que es excepcionalmente limpio, y superior en sabor y aroma. Ese perfil de sabor único permite redescubrir las notas auténticas de su origen, sin otras interferencias químicas, y celebra la riqueza de la diversidad cafetera.

Su calidad excepcional no solo seduce a entusiastas y profesionales del café, sino que también fomenta una ola de innovación en la cocina y la mixología, desde el *cold brew* (infusión fría de café, cuya extracción ha sido hecha a bajas temperaturas, lo que se traduce en una menor segregación de compuestos amargos y en la obtención final de una bebida más dulce); hasta métodos de extracción especializados, que se adaptan a culturas y gustos diversos.

La cafeína limpia también es celebrada por su amplia gama de aportes a la salud. Se le atribuye la capacidad de mejorar la concentración y potencialmente

reducir el riesgo de enfermedades, como la diabetes tipo II; además, se sugiere que su consumo podría estar asociado con beneficios en la prevención de condiciones hepáticas, reducción de la agitación respiratoria posconsumo y la mejora del rendimiento deportivo. Su influencia beneficiosa en la digestión de las grasas señala, asimismo, un paso adelante hacia dietas equilibradas y conscientes. Todo ello subraya cómo la elección de ingredientes puros puede tener un impacto significativo en nuestro bienestar, inspirándonos a adoptar hábitos que promuevan una mayor calidad de vida, en armonía con el entorno.

Esta elección trasciende lo personal y representa el testimonio de un cambio cultural hacia un consumo más consciente y responsable. No es solo una preferencia por lo saludable y sostenible, es también un compromiso con prácticas que están marcando un hito en nuestra evolución gastronómica y cultural porque en la transición hacia la cafeína limpia yace una poderosa visión de futuro: un mundo en el que cada elección de consumo refleje un profundo respeto por la salud de cada individuo y la del planeta. Estamos contribuyendo así a un movimiento global que valora la calidad, la transparencia y la responsabilidad ambiental para una mañana más armoniosa.

Las prácticas agrícolas naturales y orgánicas aseguran la preservación de las propiedades originales de la cafeína, obteniéndose un producto que es excepcionalmente limpio, y superior en sabor y aroma.

FESTIVAL DEL HABANO 2024

celebró 30 años de éxitos



La XXIV edición del Festival del Habano, del 26 de febrero al 1 de marzo de 2024, honró la rica herencia y tradición del tabaco cubano con celebraciones especiales por los aniversarios de reconocidas marcas como Quai D'Orsay y Trinidad; repasó los 30 años de éxito de la Corporación Habanos, S. A. y contó como siempre con exclusivas armonías.

Las tradicionales visitas a plantaciones se llevaron a cabo en la zona de Vuelta Abajo, en la provincia de Pinar del Río, reconocida mundialmente por ser la mejor tierra para el cultivo del tabaco. Además, los asistentes tuvieron la oportunidad de visitar las fábricas de La Corona, Partagás, H. Upmann y Carlos Baliño, donde pudieron conocer de primera mano el proceso de elaboración totalmente a mano de un Habano y formaron parte de una clase magistral de torcido en la que pudieron confeccionar su propio Habano.

La Feria Comercial contó con 79 empresas procedentes de 11 países y dio la bienvenida a las entidades que se acercaron por primera vez en carácter de expositores y a las que habitualmente participan en este evento, procedentes de Hungría, España, Alemania, Brasil, México, Costa Rica, Canadá y China.

En el Seminario Internacional, destacaron ponencias como "Dos ciudades unidas por el Habano", enfocada en la marca Quai D'Orsay, y el panel "Trinidad: pasado, presente y futuro", que profundizó en una de las marcas más prestigiosas de Habanos. El Seminario cerró con la final del Habanos World Challenge, donde los aficionados pusieron a prueba sus conocimientos y habilidades en torno al Habano.

Como cierre de esta edición, tuvo lugar la Noche de Gala en la sala C de Pabexpo, que marca el inicio del "Año Trinidad" en honor a su aniversario 55, donde se pudo disfrutar de algunos de los lanzamientos más importantes para la marca, una de las más elegantes y exclusivas del portafolio de Habanos, S. A.

Otra de las actividades del programa desarrollada el último día del Festival, fue una cata del Habano San Cristóbal de La Habana Prado y la bebida Ron Pacto Navío de Havana Club, maridaje que fue muy bien aceptado entre los catadores, sobre la base de que la delicadeza de ese ron armoniza perfectamente con ese Habano.

En el primer segmento de la sesión de clausura recibieron reconocimientos los equipos participantes en el Concurso Habanos World Challenge, una de las actividades más interesantes en los festivales del Habano. En esta V edición concursaron seis equipos de

La XXIV edición del evento honró la rica herencia y tradición del tabaco cubano con celebraciones especiales por los aniversarios de reconocidas marcas como Quai D'Orsay y Trinidad, y también repasó los 30 años de la Corporación Habanos, S. A.

diferentes nacionalidades, entre los cuales resultó ganador el de Canadá, por su excelente dominio de la historia, la cultura y la producción del Habano. Los restantes semifinalistas fueron los conjuntos de Emiratos Árabes Unidos, Colombia, España, Líbano y Kuwait, que quedó en Segundo lugar. El jurado también recibió un reconocimiento de Habanos S. A. de la mano de sus vicepresidentes.

A continuación, se entregaron los diplomas y trofeos correspondientes a los stands de la Feria Comercial que resultaron seleccionados como menciones y premios en las diferentes categorías habituales: Premio Stand diseño libre para Havana Club Internacional S. A.; Premio de comunicación integral para Brascuba S. A.; Premio Stand de diseño regular para Artema; y Premio Stand más visitado para Cigarte.

Uno de los momentos más emocionantes de la noche fue la entrega de los Premios Habano 2023, que reconocen a las personas que han contribuido significativamente a la cultura del Habano durante el último año. Además, se hizo público el nombre de la pareja ganadora del concurso Habanos World Challenge, formada por el Sr. Philip Ramos y el Sr. Aaron Ignacio. El Premio Habano en Comunicación fue para Annie Lorenzo; Premio Habano en Producción para Ana Isel Mederos y Premio Habano en Negocio para Mohammed Mohebi.

La tradicional Subasta de Humidores puso punto final al encuentro de amantes del Habano. En esta ocasión, como sorpresa inicial, se subastó el número 1 de los 128 humidores Cohiba Tributo año del Dragón y, posteriormente, siete piezas exclusivas representando a las marcas globales de Habanos, así como un humidificador especial de Trinidad por su 55 aniversario. Los fondos recaudados se destinan al Sistema Cubano de Salud Pública.

LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

una mirada desde la actualidad

EL EMPLEO DE NUEVAS TÉCNICAS MOLECULARES, LOS MÉTODOS ENFOCADOS EN LA AGROBIOTECNOLOGÍA Y LA MICROBIOLOGÍA, ASÍ COMO EL APROVECHAMIENTO DE LAS POSIBILIDADES DE LA ERA DIGITAL, HAN PERMITIDO AUMENTAR LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE ESTA INDUSTRIA

POR: MSC. YORDAN ARAZO REYES, RESPONSABLE DE RELACIONES PÚBLICAS DE LA FEDERACIÓN DE SOCIEDADES ESPAÑOLAS EN CUBA
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

El vino es un producto altamente consumido a escala mundial según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). De gran importancia en el ámbito económico, su producción se ha incrementado; mientras que la comercialización y distribución han experimentado cambios importantes, adaptándose a las demandas del mercado global, con una mayor diversificación de los viñedos y la adopción de prácticas más sostenibles, en respuesta a la demanda de los consumidores preocupados por el medio ambiente y la salud.

Desde la antigüedad hasta nuestros días la industria vitivinícola ha evolucionado, y hoy se encuentra altamente tecnificada. Los avances en la viticultura y la enología, es decir, la selección de variedades de uva más adecuadas, el uso de nuevas tecnologías de cultivo, la elaboración y conservación del vino, han permitido mejorar su calidad y diversificar la oferta. En la actualidad, desafíos tales

como el cambio climático y la creciente competencia implican aprovechar las oportunidades, adaptación e innovación para mantenerse en el mercado.

Entre los principales países productores de vino a nivel mundial se encuentran Italia, Francia, España, Estados Unidos, Argentina, Australia, Chile y Sudáfrica (OIV, 2023). El comercio internacional de vinos y productos de la vid casi se ha triplicado en las últimas dos décadas y su valor aumentó en ese tiempo. Italia, Francia y España figuran también entre los principales exportadores.

La industria vitivinícola constituye un sector clave que impulsa el desarrollo social y económico de las regiones productoras de vino, por lo que se buscan nuevos conocimientos y tecnologías que permitan alcanzar mayores estándares internacionales de calidad.

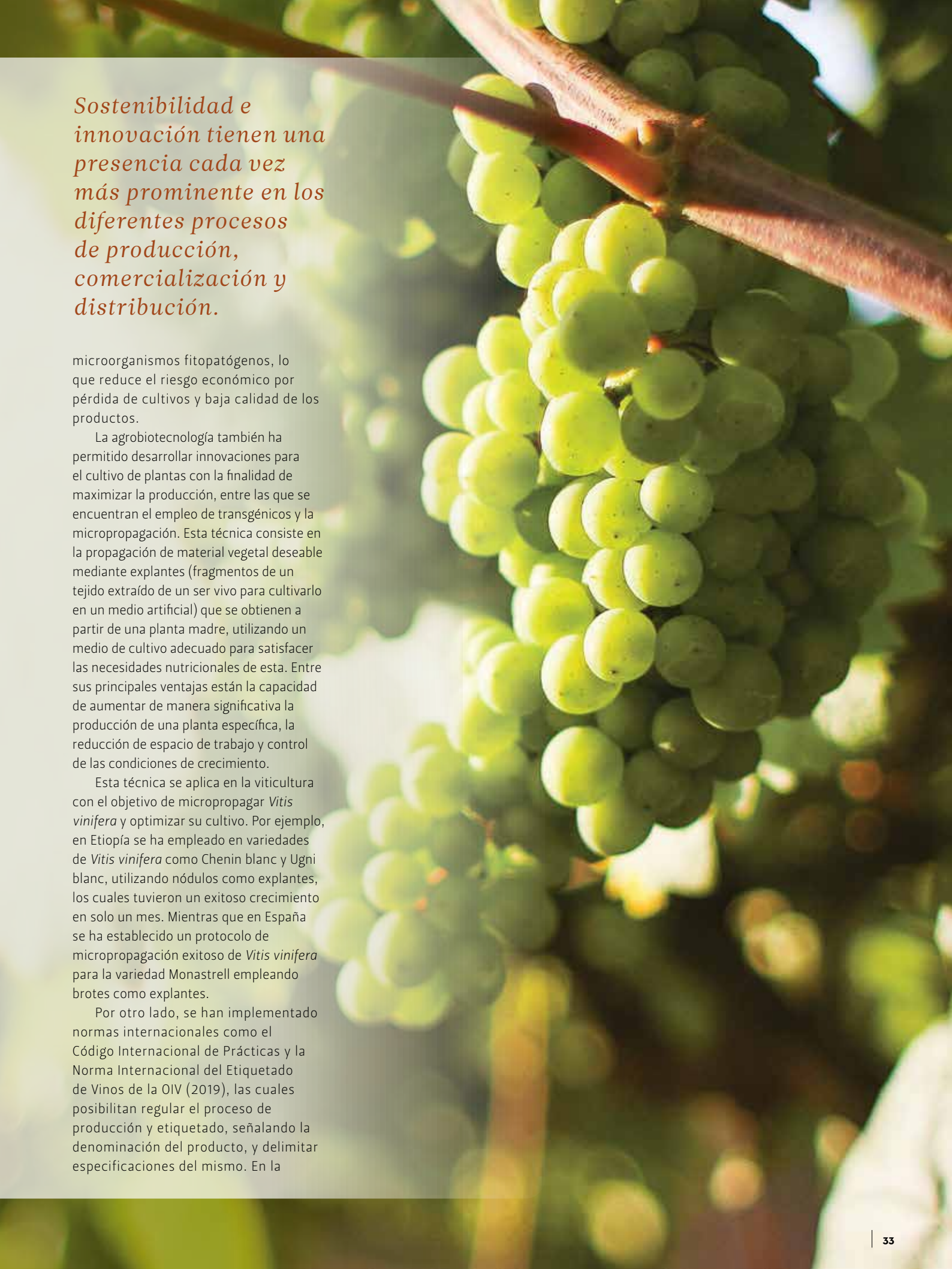
Debemos apuntar que en los últimos lustros, la aplicación de la ingeniería genética y la biotecnología ha permitido obtener avances innovadores para el mejoramiento de los cultivos, maximizar la producción y mantener la competitividad internacional en la

viticultura. Su aprovechamiento abarca desde técnicas moleculares para la identificación y diferenciación de variedades de la vid, hasta el empleo de la microbiología para aislar, purificar y utilizar el hongo fitopatógeno *Botrytis cinerea* en la producción de los vinos botritizados, que son sumamente costosos, pues si este hongo no se controla correctamente, puede llegar a destruir el 50 % de los cultivos y ocasionar que el rendimiento sea bajo.

Su obtención es un proceso de mucho riesgo económico, por lo que numerosos productores prefieren evitar su uso y buscan opciones para proteger los cultivos de ese tipo de fitopatógenos. Una de estas alternativas es la transferencia de genes específicos a los cultivos de *Vitis vinifera*, y que en estos casos se les otorgue resistencia fúngica.

De igual manera, las técnicas de edición génica y silenciamiento de genes resultan viables con el propósito de disminuir la susceptibilidad de las vides para ser infectadas por

Desde la antigüedad hasta nuestros días la industria vitivinícola ha evolucionado, y hoy se encuentra altamente tecnificada.



Sostenibilidad e innovación tienen una presencia cada vez más prominente en los diferentes procesos de producción, comercialización y distribución.

microorganismos fitopatógenos, lo que reduce el riesgo económico por pérdida de cultivos y baja calidad de los productos.

La agrobiotecnología también ha permitido desarrollar innovaciones para el cultivo de plantas con la finalidad de maximizar la producción, entre las que se encuentran el empleo de transgénicos y la micropropagación. Esta técnica consiste en la propagación de material vegetal deseable mediante explantes (fragmentos de un tejido extraído de un ser vivo para cultivarlo en un medio artificial) que se obtienen a partir de una planta madre, utilizando un medio de cultivo adecuado para satisfacer las necesidades nutricionales de esta. Entre sus principales ventajas están la capacidad de aumentar de manera significativa la producción de una planta específica, la reducción de espacio de trabajo y control de las condiciones de crecimiento.

Esta técnica se aplica en la viticultura con el objetivo de micropropagar *Vitis vinifera* y optimizar su cultivo. Por ejemplo, en Etiopía se ha empleado en variedades de *Vitis vinifera* como Chenin blanc y Ugni blanc, utilizando nódulos como explantes, los cuales tuvieron un exitoso crecimiento en solo un mes. Mientras que en España se ha establecido un protocolo de micropropagación exitoso de *Vitis vinifera* para la variedad Monastrell empleando brotes como explantes.

Por otro lado, se han implementado normas internacionales como el Código Internacional de Prácticas y la Norma Internacional del Etiquetado de Vinos de la OIV (2019), las cuales posibilitan regular el proceso de producción y etiquetado, señalando la denominación del producto, y delimitar especificaciones del mismo. En la



actualidad, la ampelografía práctica constituye un método complementario de identificación, por lo que se utilizan métodos de biología molecular con el propósito de lograr una denominación más detallada y certera del género, especie y variedad de la vid.

Para obtener una mayor participación de mercado y ventaja competitiva, es necesario que las empresas vinícolas conozcan las tendencias, aprendan a traducirlas en productos y en experiencias diferentes para los consumidores. En lo que respecta a implementaciones novedosas en la viticultura se encuentran la Inteligencia Artificial y el *Big Data*; el conocimiento de los procesos, implementando modelos predictivos, contribuye a lograr mayor optimización y planificación. Según los estudios, se han determinado dos líneas generales para las aplicaciones de los algoritmos de inteligencia artificial: predicción, clasificación y mejora de la calidad del vino, y empleo de espectroscopía para identificar, en términos generales, distintos compuestos relevantes en el resultado final.

Incorporar las tecnologías de vanguardia, mediante una comunicación efectiva, nutriéndose de los expertos en este campo y asimilándolas como herramientas estratégicas de la empresa, puede contribuir a optimizar las operaciones y ofrecer experiencias personalizadas a los clientes de manera más efectiva. La sostenibilidad y la innovación, innegablemente, se mantienen muy imbricadas, y por sus beneficios tienen una presencia cada vez más prominente en la industria vitivinícola, y en general, en diversos aspectos de la vida cotidiana.

Desafíos como el cambio climático y la creciente competencia implican aprovechar las tecnologías de vanguardia para mantenerse en el mercado.

El Grupo Empresarial Agrícola (GAG) es una organización superior de dirección empresarial (OSDE), surgida a partir del proceso de perfeccionamiento estructural, compositivo y funcional que realizó el Ministerio de la Agricultura de Cuba en el año 2015.

Su misión es dirigir, coordinar y controlar el sistema de gestión empresarial de las entidades que lo integran; contribuyendo al Plan de Soberanía Alimentaria y Nutricional. Estas entidades se encuentran distribuidas por todo el territorio nacional y abarcan desde la investigación y el desarrollo de nuevos productos, hasta la producción y comercialización agrícola.

Las empresas pertenecientes al GAG y su base productiva, compuesta esencialmente por Unidades Empresariales de Base (UEB) y

cooperativas agropecuarias, producen alimentos como arroz y otros granos, además de frijol, maíz, viandas, vegetales y frutas.

Asimismo, este Grupo Empresarial se dedica a la exportación de variados rubros, y sus productos líderes son el carbón vegetal y los jugos, néctares, concentrados y aceites esenciales obtenidos de frutas frescas.

La alianza con las universidades, centros de investigación y otros organismos es esencial para lograr los objetivos del GAG, que también tiene entre sus principales fortalezas contar con siete centros de investigación en función de resultados científico-técnicos.

GAG
GRUPO AGRÍCOLA



Activamos nuevos formatos de presentación.

Creando nuevas oportunidades para el Mercado Cubano

LA ESTANCIA
S.A.

Alimentos y Bebidas

El fabricante líder para el mercado cubano

Sabores para todos

Abrimos nuevos canales de distribución a través de Formas de Gestión No Estatal a lo largo de todo el país y la comercialización online.

100% NATURAL

Alimentos y Bebidas La Estancia, S.A. Calle 216-A #1506 entre 15 y 17, Siboney, La Habana, Cuba. Teléfonos: +53 7273 0579 /80/81. e-mail: laestancia@laestancia.cu

PLATO DE AUTOR DE IVÁN RODRÍGUEZ**INGREDIENTES**

5 lb de yuca
1 cda de sal
1 l de aceite
100 g de queso parmesano
Aceite de trufas para perfumar al gusto
Limón
Maicena

PROCEDIMIENTO

1. Hervir la yuca.
2. Macerar la yuca con limón y sal.
3. Pasarla por maicena y freír a elevada temperatura.

PRESENTACIÓN

Se presenta en forma de bastones bañados en aceite de trufas y se le agrega queso parmesano.

Filete de pargo con crema de malanga

PLATO EXCLUSIVO DEL RESTAURANTE "AL CARBÓN"

INGREDIENTES

200 g de filete de pargo
2 hojas de culantro
1 ramita de perejil
1 cabeza de ajo
1 cebolla
50 g de mantequilla
Sal al gusto
1 limón
Malanga
Pimienta
Aceite

PROCEDIMIENTO

1. Hervir la malanga con sal, ajo y cebolla durante 15 min.
2. Batirla con mantequilla hasta lograr la consistencia de una crema.
3. Cocinar el pescado al carbón con sal y pimienta.
4. Durante la cocción se brochea con aceite y ajo.

PRESENTACIÓN

Se presenta el pescado sobre la crema de malanga y vegetales al carbón.

Yohan Catalá



Ensalada de pollo y mango

PLATO EXCLUSIVO DEL RESTAURANTE "IVANCHEFSJUSTO"

INGREDIENTES

1 mango
200 g de carne de pollo
1 taza de aceite de oliva
1 cda de salsa tao tao
1 cda de miel
1 cda de pimentón dulce
1 cda de mostaza
2 hojas de rúcula
2 hojas de lechuga
Canela al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Picar el mango en forma de dados.
2. Asar el pollo al horno.
3. Laminar la carne y mezclarla con los vegetales y el mango.
4. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar.

PRESENTACIÓN

Se sirve dentro de la cáscara del mango.

Yohan Catalá





Albors Studio

Lechoncito mamón

PLATO EXCLUSIVO DE LOS RESTAURANTES "AL CARBÓN" E "IVANCHEFSJUSTO"

INGREDIENTES

- 1 pierna de lechoncito mamón
- 1 cda de sal
- 2 l de aceite
- Pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Macerar la pierna de lechoncito mamón con sal y pimienta.
2. Se ahoga en aceite.
3. Cocinarla a baja temperatura por un intervalo de 40 min.
4. Dejarla refrescar por 10 min.
5. Freírla a alta temperatura hasta que alcance una textura crujiente.

PRESENTACIÓN

Se sirve acompañado por escabeche de vegetales y arroz moro.



Yohan Catalá

Aguacate con cangrejo

PLATO DE AUTOR DE IVÁN RODRÍGUEZ

INGREDIENTES

- 1 aguacate
- 100 g de masa de cangrejo
- 1 limón
- Picante al gusto
- 1/2 cebolla
- 3 ajíes cachucha
- 1 hoja de culantro
- 1 rama de perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Tomate

PROCEDIMIENTO

1. Limpiar y preparar la masa de cangrejo.
2. Macerar la masa con limón, aceite de oliva, culantro, sal y pimienta. Agregar el ají cachucha y la cebolla trinchados finamente.
3. Picar el aguacate a la mitad, eliminar las puntas y mezclarlo con la masa de cangrejo.
4. Agregarle sal, limón, tomate trinchado y aceite de oliva.

PRESENTACIÓN

Se sirve dentro de la cáscara del aguacate junto con una muela de cangrejo cocinada y un crujiente de harina.

Nuestras publicaciones ahora en texto y audio



+ información
+ rápido
+ fácil acceso
+ seguro



APP EXCELENCIAS



DESCÁRGUELA GRATIS YA

www.revistaxexceleacias.pressreader.com



www.issportales.cu
facebook.com/issportalescuba
[@issportalescuba](https://twitter.com/issportalescuba)



Torre Fuerte
Con la mirada en lo alto

Con la satisfacción del cliente como meta y la calidad de sus resultados, Torre-Fuerte es un emprendimiento que ha ido creciendo hasta llegar al momento actual, en que posee un recorrido marcado positivamente por las experiencias de trabajo acumuladas, abarcando un amplio abanico de opciones de reparación en diverso sectores empresariales, con un singular Know How en el SECTOR HORECA.



Han contribuido también a la reparación y mantenimiento naval de remolcadores y máquinas fabriles de instalaciones industriales, así como reparación de equipos en varias instituciones de salud. Un ejemplo a destacar, es la colaboración que están llevando a cabo junto a un grupo de médicos, en la fabricación de un sistema de drenaje pleural tricameral empleado para realizar hemodiálisis. A través de la empresa Resa Caribe, participaron en el montaje de la segunda línea de toneles de la cervecería Bucanero S. A., donde actualmente trabajan en el mantenimiento de estructuras metálicas. Torre-Fuerte tiene como objetivo convertirse en una MIPYME de vanguardia para contribuir a la economía del país.



+53 5 8226088



Calle C. e/ 15 / 17 Vedado, Habana Cuba.

Hecho en:



QUIENES SON LOS CLIENTES PARA NUESTRAS SOLUCIONES DE SOFTWARE:



Centros recreativos...



Tiendas de ropas, zapatos y accesorios..



Tiendas, mercados y almacenes...



SPA, centros de belleza



Restaurantes, bares, discos...



Car dealer, tiendas de repuestos...



CUBA



MÓVIL



FACILIDAD DE USO



INNOVACIÓN



INTEGRIDAD



FLEXIBILIDAD



CONFIABLE



Te brinda un ecosistema de herramientas con tecnología avanzada para convertir la gestión de tu restaurante en la **TAREA MÁS FÁCIL** que jamás hayas imaginado



Con nuestro módulo **Back Office** el control total sobre los procesos estratégicos de tu negocio, nunca fue tan fácil.



Windows



Android



Linux



macOS

EXCELENCIAS

Gourmet

UNA FIESTA PARA LOS SENTIDOS



Publicación digital e impresa dirigida a profesionales y aficionados a la gastronomía, el mundo del vino, el universo gourmet, los espirituosos, las bebidas, la restauración, el sector HORECA, el turismo y servicios asociados.

¡Visítanos!

www.excelenciasgourmet.com



**Vuela entre España
y Latinoamérica.**

**Y disfruta de
la mejor atención y calidad
de servicio**



**3 piezas de equipaje
incluidas**

**EN TODAS
LAS TARIFAS**

LAZOS QUE NOS UNEN

www.plusultra.com