

Especial Eventos Excelencias

ESPECIAL / 2025
MENSUAL

EXCELENCIAS

www.revistasexcelencias.com





ACCIÓN PREVENTIVA
RECONOCIDA POR
TRANSFORMAR LA PREVENCIÓN
EN UNA HERRAMIENTA
ESTRATÉGICA.

EL MEJOR SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO

Reduce la
accidentalidad
hasta un **90%** y
consigue un
retorno de hasta **9€**
por cada 1€
invertido.



CONTÁCTANOS

TU EMPRESA
+ SEGURA + SALUDABLE + COMPETITIVA

PREMIO EUROPEO
EUROPEAN AWARD
2023 Y 2024

PREMIO
EXCELENCIA EMPRESARIAL
2024

PREMIO INTERNACIONAL
EMPRESA SALUDABLE, FLEXIBLE Y SOSTENIBLE
2023 Y 2024

PREMIO EUROPEO
**DE TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN EL ÁMBITO
PREVENTIVO**
2023

PREMIO
**MEJOR CONSULTORA EN PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES**
2022

PREMIO
**MEJOR LABOR EMPRESARIAL EN PREVENCIÓN DE
RIESGOS LABORALES**
2021

CEO ACCIÓN PREVENTIVA - XAVIER PLADEVALL
**RECONOCIDO COMO EL MEJOR EXPERTO EN
RENTABILIZAR LA INVERSIÓN**
REVISTA AMERICANA HEALTH&SAFETY



93 328 54 22
www.acciopreventiva.com
info@acciopreventiva.com

Eventos Excelencias: DOS DÉCADAS DE ÉXITOS

Cuando fundamos el Grupo Excelencias, nuestro principal reto fue conocer a fondo una gran región: el Caribe y América como destinos receptores del turismo. Quisimos mostrar a los viajeros — que entonces comenzaban a llegar desde Europa, Iberoamérica y el propio Caribe— las excelencias de su cultura, su gastronomía y la simpatía de sus habitantes.

En 2003 recibimos nuestro primer gran reconocimiento internacional, otorgado por la Caribbean Tourism Organization (CTO) y la Caribbean Hotel & Tourism Association (CHTA), las entidades más influyentes del sector turístico en el Caribe. Este premio nos motivó a comprender cuán significativo puede ser, para una persona, empresa u organización, recibir un galardón objetivo y bien comunicado.

En este especial, hablaremos de nuestros Eventos Excelencias, Premios Excelencias y Seminarios Excelencias, espacios donde premiamos y visibilizamos los proyectos más importantes de Iberoamérica y el Caribe, en los sectores en los que el Grupo Excelencias se especializa.

Desde 2005, los Premios Excelencias reconocen a instituciones, personalidades y propuestas que impactan positivamente en sectores clave para el desarrollo de Iberoamérica. El primer galardón fue

otorgado a CATA (Agencia de Promoción Turística de Centroamérica), una organización que logró unir a siete países en torno a un objetivo común: fortalecer el turismo como motor de desarrollo.

Junto a los premios, los Seminarios Excelencias han sido pilares de formación y conocimiento. Los Seminarios Gastronómicos Excelencias, realizados en países como México, Cuba y Panamá, han contado con el apoyo de la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG) y han contribuido significativamente a la profesionalización de las cocinas locales y del servicio gastronómico. Gracias al respaldo del sector público, la empresa privada y destacados chefs, científicos y expertos, estos eventos se han consolidado como referencia en el sector.

Hoy, con más de veinte años de experiencia, reafirmamos nuestro compromiso con la excelencia, la integración regional y la proyección internacional de los valores culturales, turísticos y gastronómicos de Iberoamérica y el Caribe. Cada evento, cada premio, cada seminario que organizamos es una oportunidad para seguir construyendo puentes, reconociendo esfuerzos y visibilizando iniciativas que transforman positivamente nuestras comunidades.

Porque en estas dos décadas, más que buenas razones, lo que hemos entregado son hechos... y los hechos, como bien dice el saber popular, son amores. ●

“Hechos son amores y no buenas razones”



José Carlos de Santiago

SUMARIO



HISTORIA

04 Huellas de la gastronomía árabe en Iberoamérica



EVENTOS

13 La gastronomía árabe y su influencia en la cocina hispanoamericana



RECETAS

29 Recetas (Chicken Machboos, Luqaimat, Balaleet, Café Árabe)



ESPECIAL

20 Certificación Halal: garantía de calidad



EVENTOS EXCELENCIAS

35 Dos décadas reconociendo sueños



TRADICIONES

24 Presencia e influencia árabe en Cuba



EVENTOS EXCELENCIAS

36 Iberoamérica y el Caribe son la inspiración de dos décadas de premios



EVENTOS EXCELENCIAS

49 Premios Excelencias 2024



EVENTOS EXCELENCIAS

55 Entregan los Premios Excelencias Cuba 2024



EVENTOS EXCELENCIAS

63 Entregados los Premios Mágicos por Excelencias en el marco del Tianguis Turístico 2025



FERIA

66 Excelencias, cronista habitual en FitCuba 2025

EXCELENCIAS

Especial Eventos Excelencias
2024 / 2025

EDITOR Y DIRECTOR GENERAL:

José Carlos de Santiago Bartolomé

COORDINADORA DE REDACCIÓN INTERNACIONAL:

Verónica de Santiago Gómez

CORRESPONSAL EN CUBA: Josefina Pichardo

COORDINADORA: Cristina Pérez García

ASESORA EDITORIAL: Consuelo Elipe Ramos

REDACTORA JEFE: Ana M. Gómez

PORTADA: Quiriat Jerami Reinoso Ramos

ASISTENTES EDITORIALES: Miriam Rendón, Liliana Molina, Yahumila Hidalgo e Isel Patricia Morlá Díaz

DISEÑO EDITORIAL: Wanda Ojeda Santiago y Quiriat Jerami Reinoso Ramos

HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO: José Carlos de Santiago, Julio Valles Rojo, María Marte, Paola A. Delgado Álvarez, Emilio José Martín Maquedano, Jorge Méndez Rodríguez – Arencibia, Embajada de Emiratos Árabes Unidos En Cuba, Verónica De Santiago, María Carrasco Lloría, Cristina Pérez García, Jorge Eduardo Hernández Orozco y Jorge Rafael Woolrich Viloria

REPRESENTANTE EN MÉXICO: Armando de la Garza Gaytán y Consuelo Elipe

REPRESENTANTE EN PERÚ: Mariella Stuart Pando

REPRESENTANTE EN URUGUAY: María Shaw

REPRESENTANTE EN ECUADOR: María Belén Tinajero

REPRESENTANTE EN COSTA RICA: María Milagros Arias

SUSCRIPCIONES Y ATENCIÓN AL CLIENTE

España: Tlf.: + 34 91 556 00 40

GRUPO EXCELENCIAS

28020 Madrid C/ Capitán Haya, 16. España

Tlf.: + 34 91 556 00 40

madrid@excelencias.com

REDACCIÓN

redaccion@excelencias.com

COMERCIAL

comunicacion@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.



GRUPO EXCELENCIAS ES MIEMBRO DE



EXCELENCIAS TURÍSTICAS ES MEDIA SPONSOR DE FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO, FITUR, MADRID, ESPAÑA • HIP, Horeca Hospitality Expo, Madrid España • Tianguis Turístico de México • CHTA MarketPlace • Tourism Innovation Summit (TIS) • IPW • WTE Miami, Estados Unidos • OTDYKH & Leisure • Feria Internacional de Turismo de Cuba, FITCUBA • Festuris, Gramado, Brasil • Feria Internacional INTUR, Valladolid, España • Feria Internacional de La Habana, FIHAV • WTM Latinamerica • Feria Internacional de Cultura y Turismo, CULTOURFAIR • Feria Internacional MITM Américas • Festival del Habano, La Habana, Cuba • SAHIC • EXPOCARIBE, Santiago de Cuba, Cuba. • ITB, Berlín, Alemania • WTM, Londres, Reino Unido

Kiosco online!

www.revistasexcelencias.com



DESCARGA LA APP!



HUELLAS *de la* gastronomía **ÁRABE** *en Iberoamérica*

La cultura árabe, refinada y exquisita, no empieza a imponerse en la península ibérica hasta el siglo XI con los reinos de taifas en lo que a alimentación se refiere. Los almorávides y almohades que llegan con posterioridad no eran precisamente exquisitos en su origen y más bien exportan la cocina andalusí hacia el Magreb; pero no aportaron nada especial en términos de comida a la península. Los tradicionales platos bereberes ya habían introducido en la península la harisa, harira, tafaya, cuscús, zirbaya y demás clásicos vigentes en los reinos de taifas, y las albóndigas, de herencia romana, se habían transformado con el uso del pan como ingrediente dominante, pero tampoco eran una novedad absoluta.

Es a partir del siglo XIII, con la aparición de dos importantes libros de cocina árabe, cuando tenemos noticia fehaciente de la cocina que realmente se hace en el al-Ándalus. Estos textos fueron traducidos el siglo pasado, uno por Hui-ci Miranda en 1965 y que recoge recetas de la cocina hispano-marroquí, y el otro por Fernando de la Granja en su tesis doctoral sobre cocina arábigo-andaluza en 1960. Ambos manuscritos, que son la verdadera proyección de la culinaria árabe en España, marcan una impronta decisiva en el desarrollo de la cocina en la península durante la Edad

Media y Moderna y su proyección al exterior y principalmente a Iberoamérica.

La gastronomía iberoamericana, resultado de un encuentro de pueblos, constituye una fusión cultural y social compuesta por una mezcla de sabores y tradiciones que producen un gran panel culinario como consecuencia del encuentro entre distintas culturas; es una combinación de ingredientes aportados por conquistadores españoles e inmigrantes europeos, que se suman a la cocina de los indígenas, y que conforman lo que hoy es la cocina iberoamericana.

Resulta indudable que un gran protagonismo deriva de la cocina española, notablemente influida por la cultura árabe, lo que hace que la comida iberoamericana también tenga una significativa presencia de estos platos.

La influencia culinaria árabe se produce a partir de tres fenómenos: la sustitución o incorporación de ingredientes, la aplicación de técnicas culinarias y la incorporación o sustitución de sazónadores.

Es evidente que el contacto tan profundo de los españoles con las costumbres americanas, su establecimiento en Indias y la vida de los descendientes criollos, posibilitaron la aparición de una gastronomía iberoamericana, con caracteres de la zona, pero altamente

influida por la cocina española, sobre todo por la más antigua: aquella que llevaron los colonizadores de esas tierras en especial durante los siglos XVI, XVII y XVIII, y que estaba influenciada por su herencia árabe.

Algunos de los platos españoles no se han conservado tal y como eran en su origen, ya que se han mezclado con ingredientes genuinos de América; pero sus nombres siguen estando en los menús de muchos restaurantes de Iberoamérica. Elaboraciones como las talbinas, melcochas, alfajores, alcorza, albóndigas, manjar blanco, almojábanas, huevos mejidos, alfeñique, almíbar y arrope ratifican la enorme presencia que tuvo la cocina española en América en los primeros momentos, aportando muchos de sus platos más celebrados y varios de ellos de procedencia árabe.

El origen de los cocidos en España se considera que proviene de un plato árabe del siglo XIV llamado olla morisca, consistente en un guiso de garbanzos, hierbas diversas y cordero, del que derivan todos los cocidos españoles y entre ellos la famosa olla podrida. Este plato español del Siglo de Oro se transformó en América en sancocho, locro, feijoada (en Brasil), ajiaco, puchero criollo y otras diversas ollas, con el denominador común de ser comidas contundentes, cocinadas a fuego lento con diversas carnes, hortalizas y la frecuente incorporación de maíz y aguacate.

Es importante precisar que los árabes, además de ser comerciantes, eran grandes agricultores, perfeccionaron el arado romano y diseñaron los canales de regadío. La caña de azúcar fue una de las plantas de mayor impacto en el Nuevo Mundo, la primera que

Algunos platos españoles con raíz árabe se adaptan al entorno americano, cambiando ingredientes pero manteniendo nombres o preparaciones básicas, como por ejemplo: empanadas con ají, buñuelos de yuca o maíz, cebiche con limón y cebolla.

transportó Cristóbal Colón a América. Los árabes la llevaron a los territorios que dominaron, incluyendo España, ya que era habitual utilizar el dulce en las comidas de origen musulmán.

Una de las técnicas aportadas que se sigue aplicando a las frutas es la del secado, gracias a la cual se obtenían uvas pasas, orejones, ciruelas pasas o higos secos. Muchos de los frutos secos usados en la época andalusí (almendras, avellanas, bellotas, castañas, nueces o piñones) ya eran cultivados en la península. Sin embargo, la cocina de al-Ándalus promovió su uso e introdujo nuevas especies como el pistacho.

Si por algo se ha caracterizado la cocina árabe a lo largo de la historia, es por el uso de las especias y las hierbas de diversa índole. Los hispanomusulmanes las habían tomado de los persas, los bizantinos e incluso los diversos pueblos de la India; redescubrieron los condimentos, aportando a la gastronomía de Europa y de América nue-

POR: JULIO VALLES ROJO, PRESIDENTE DE LA ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE GASTRONOMÍA
FOTO: ARCHIVO EXCELENCIAS



A partir del siglo XIII se documenta la cocina de al-Ándalus en dos libros clave traducidos en el siglo XX por Hui-ci Miranda y Fernando de la Granja. Estos textos reflejan la auténtica proyección de la cocina árabe en España e influyen en la culinaria medieval, moderna e iberoamericana.

vas especies que dieron una singular alegría y aromas a los platos, entre ellas el azafrán, el espliego, el tomillo, el comino, el orégano, la alcaravea, la nuez moscada, el anís, el ajonjolí, el jengibre, la mostaza, el sésamo, el clavo, la albahaca, la hierbabuena y la menta.

Muy relevante es también la llegada del limón y su señalada importancia en la preparación de diferentes platos como condimento y elemento de conservación.

Otras de las elaboraciones árabes introducidas en Iberoamérica por los españoles son las empanadas, que se hacían con masa de hojaldre y se rellenaban de todo tipo de carnes y pescado finamente picado y guisado con cebolla, ajo, etc. Luego, en América se le añade el ají, que le da un sabor peculiar.

Si bien las empanadas tienen orígenes españoles, la influencia árabe se ve en el uso de especias, hierbas y rellenos que recuerdan los sabores del Medio Oriente. Por ejemplo, el uso de carne picada sazonada con comino, pimentón y otras especias se remonta a las tradiciones culinarias árabes. Este plato se ex



La cultura culinaria árabe se impone en la península ibérica desde el siglo XI con los reinos de taifas. Los almorávides y almohades no aportaron innovaciones culinarias a la península; más bien llevaron la cocina andalusí al Magreb. Platos bereberes y romanos (como las albóndigas) ya estaban presentes, aunque transformados.

pandió a casi toda América; como Chile con sus empanadas caldudas, Argentina con sus empanadas en varias regiones, Bolivia con sus famosas salteñas, Uruguay y Brasil, entre otros.

Las albóndigas de carne y pescado son otro plato que se cocina en las zonas árabes, aunque tiene un origen romano y llega a América con las variaciones por ellos aportadas.

Como resultado de la implantación del escabeche surge el cebiche. La etimología de la palabra cebiche o seviche proviene de la palabra árabe *sibech*, que designa ciertas preparaciones ácidas.

El mejor cebiche del mundo no existiría sin la influencia andalusí llegada desde España con la colonización. Se dice que ya los antiguos peruanos condimentaban el pesca-

do fresco con jugo de frutas ácidas como el tumbo, acompañándolo con ají y algas marinas, pero ni la cebolla ni el limón estaban en el repertorio culinario peruano; y sin ellos, simplemente, no habría cebiche tal y como lo conocemos hoy en día (APEGA, 2007, p. 91).

La influencia es notoria en los mazapanes, del árabe *manthában*, que identificaba el recipiente donde se guardaba la pasta de almendra que se mezclaba con azúcar. Es otra contribución árabe a la cocina iberoamericana y a los dulces.

De los muchos platos que los españoles aportaron a la cocina iberoamericana, la almojábana destaca por haberse extendido prácticamente a todos los países de América. Este es un plato árabe del siglo XIII, del que existen diferentes variantes, casi todas en forma de empanada pequeña, con los mis-

mos ingredientes y diversos cambios en el relleno y en la masa; es decir, una pequeña empanadilla rellena de queso, generalmente fresco —también se puede hacer añadiendo cualquier otro ingrediente lácteo—, que se fríe convenientemente en aceite de oliva, y en algunas partes se hace al horno. Actualmente es común en la ciudad de Bogotá.

Otros de los dulces originales fueron los buñuelos, de gran arraigo en el mundo árabe, preparados por muchas generaciones en la península ibérica durante siglos y que con alguna variante se adoptaron en América, como es el caso de los buñuelos de yuca de Venezuela, que se elaboran con yuca sancochada y jarabe de papelón, o los de Colombia, con almidón de yuca y azúcar.

En Cuba encontramos también varias recetas de buñuelos en el *Nuevo manual del cocinero cubano y español*, de J. P. Legran, publicado a finales del siglo XIX en La Habana, como buñuelos de harina de maíz, buñuelos de patatas o buñuelos de ñame, y los elaborados con harina de trigo, yuca, malanga o boniato que nos descubre el maestro Jorge L. Méndez, como versión cubana, en su magnífico diccionario gastronómico *Hablando con la boca llena*. ●



TROPICANA

www.cabaret-tropicana.com



Dirección del Cabaret: 72 e/ 45 y Línea del Ferrocarril, Marianao, La Habana. Cuba.



Horario de Atención: De Miércoles a Domingo, de 8:30 pm a 1:00 am. Inicio del espectáculo: 10:00 pm



Teléfonos del Cabaret: +(53) 7 2670110
+(53) 7 2671717 ext.52 y ext.55
(+53) 72604136



reservas@tropicana.tur.cu

 TROPICANA



María Marte

Un espejo de inspiración para la gastronomía iberoamericana

“Cocinar es mi pasión y estar detrás de los fogones, mi pasatiempo preferido. Durante años, los alimentos (...) han sido mis mejores aliados para cambiar al mundo y unir a las personas a través de un plato”.

TEXTO: REDACCIÓN EXCELENCIAS
FOTOS: CORTESÍA DEL ENTREVISTADO

“Hay que sacrificar un montón de cosas para llegar a ser un buen cocinero; y una de esas es, por la lejanía, dejar nuestra familia, nuestro país, dejar una vida atrás para empezar de cero en otro lugar”.

Muchos dicen que la República Dominicana y Cuba son hermanas. Así lo hizo saber la reconocida chef María Marte a su llegada a La Habana, el pasado mes de septiembre, para impartir la *master class* “Sabores del Oriente: la influencia árabe en la gastronomía dominicana”, en el XI Seminario Gastronómico Internacional Excelencias Gourmet. Hay pistas que nos hacen ver que estos dos países caribeños están unidos por muchos lazos y una de ellas es la gastronomía.

María Marte llegó a Madrid con tan solo 24 años y tres hijos. Su historia es inspiradora, “un espejo”, como ella misma la define. Entró al Club Allard y salió por la puerta grande con dos estrellas Miche-

lin. Hoy está de vuelta en su país natal, construyendo un enorme proyecto de integración social, al mismo tiempo que trabaja en un programa para salvar de la extinción ciertas plantas comestibles autóctonas.

¿Cómo ha sido su evolución profesional desde que decidió dedicarse al mundo de la gastronomía?

Ha sido una evolución constante. Como decimos en España, o te reinventas o mueres; y la verdad es que ha sido un camino muy difícil y muy largo, pero no por eso ha representado ninguna dificultad para mí mantenerme donde estoy. Pienso que, si no duele, si no es sacrificado, al final tampoco vale mucho la pena.

Estoy muy contenta, muy orgullosa, de todo lo que he logrado, y sobre todo

de cómo las personas me respetan hoy en día y dicen: "Qué historia tiene esta señora", "Mira cómo es María Marte, cuando se quiere, se puede" y todas esas cosas que de verdad me hacen sentir muy bien.

¿Cuáles fueron las razones que la condujeron a regresar a República Dominicana en 2018?

Fueron muchas, y una de esas es la familia. Al final, la tierra tira mucho, como decimos en España. En esta historia todo el mundo sabe que mis hijos fueron los más sacrificados, y sentía que tenía que devolverles algo de todo ese sacrificio, al estar nueve años de su infancia sin mí, sin una madre, sin un padre al lado.

Creo que ha sido la parte más dura de esta historia y la más sacrificada; hoy en día se dice que mis hijos son mis primeros fans, que me ven y se sienten muy orgullosos de mí. Son tres y yo me fui por el más grande a España, pero dejando dos pequeños. La verdad es que el sacrificio ha valido mucho la pena.

¿Qué significa Jarabacoa para María Marte?

Es la ciudad que me vio nacer. Está en el norte de República Dominicana, es un paraíso verde, tierra de Dios, tierra de agua, como le llaman algunos. Jarabacoa para mí es todo, es mi esencia, mi vida. Mis platos siempre tienen ese color verde que los caracteriza, y yo digo que cada cocinero expresa lo que fue su vida, lo que es, y lo que ha vivido y lo que vive en el presente.

Toda la semana del aniversario 166 de Jarabacoa estuvo dedicada a mi nombre. Agradecida con Dios por todos los reconocimientos; pero es verdad que cuando tu tierra natal te reconoce, el regocijo es mucho más grande.

¿Qué inspiró la decisión de abrir su escuela de cocina en su ciudad natal, y de qué manera su historia personal influyó en esta iniciativa?

Cocinar es mi pasión y estar detrás de los fogones, mi pasatiempo preferido. Durante años, los alimentos, hierbas y especias han sido mis mejores aliados para cambiar al mundo y unir a las personas a través de un plato.

El principal objetivo de impartir clases de gastronomía es la formación de buenos profesionales, para contribuir

a que los jóvenes se puedan preparar bien, para que no pasen las dificultades que yo enfrenté y tengan más oportunidades de trabajo dentro y fuera del país.

Considero que para ser un buen profesional de la gastronomía, es vital estudiar, estar preparado, obtener un título, que te permita decir yo vengo de tal escuela.

Dos de los pilares de dicho proyecto en Jarabacoa son la agricultura local y la alimentación sostenible. ¿Cómo espera que ello influya en la formación de futuros chefs?

Jarabacoa es considerada la huerta de Dominicana; cuenta con ríos, montañas, una exuberante naturaleza y tierras fértiles. En ella se produce el 70 % de las frutas y vegetales del país. Es un lugar ideal para desarrollar la gastronomía sostenible, aprovechar los productos locales, apoyar a nuestros productores y dar a conocer los productos autóctonos, a través de platos y recetas elaborados con ellos.

Gastronomía y sostenibilidad van de la mano. Creo que la gastronomía es un lenguaje universal para compartir, degustar e intercambiar experiencias. Desarrollar conciencia en torno a ello, inculcarlo a los nuevos chefs

“Creo que la gastronomía es un lenguaje universal para compartir, degustar e intercambiar experiencias”.

y jóvenes profesionales de la cocina, es una tarea de todos; lograr desarrollar la conciencia de que consumir nuestros productos nos hace aún más grandes.

Además, es una forma de promover la gastronomía dominicana y los tres elementos que, a mi juicio, más amo y la caracterizan: sus sabores espectaculares, la diversidad de productos de calidad y su gran variedad.

¿Qué consejo les daría a los jóvenes que quieren iniciarse y triunfar en el sector de la gastronomía?

Lo primero que les diría es que tienen que tener muy claro lo que quieren. Esta es una carrera muy sacrificada, hay que sacrificar un montón de cosas para llegar a ser un buen cocinero; y una de esas es, por la lejanía, dejar nuestra familia, nuestro país, dejar una vida atrás para empezar de cero en otro lugar.

Pero también puedo decirles que yo soy un espejo muy



Soy un espejo
muy grande donde
cada uno se puede
mirar y donde cada
uno puede decir:
“Si María Marte
pudo, pues yo
también puedo”.



grande donde cada uno se puede mirar y donde cada uno puede decir: “Si María Marte pudo, pues yo también puedo”.

Y a las mujeres que aspiran a desarrollarse en el mundo de la gastronomía, ¿qué mensaje quisiera transmitirles?

A las mujeres que quieren hacer su futuro en la gastronomía solo puedo decirles que tenemos mucho potencial en esta área y que siempre hay que luchar por lo que queremos.

Una manera de aportar al desarrollo de estas mujeres es compartiendo conocimientos y apoyando nuevas ideas para cumplir sus objetivos. Y si en un momento sienten que le flaquean sus fuerzas, que miren mi ejemplo.

¿Qué significado tiene para usted, tanto como chef y como dominicana,

el haber sido nombrada Embajadora Iberoamericana de la Cultura? ¿Cuáles han sido las principales satisfacciones que le ha traído este reconocimiento?

Ser embajadora de la cultura iberoamericana es un gran reto y un orgullo para mí. Cuando me nombraron, entendí que era y sigue siendo un gran compromiso que acepto con mucha responsabilidad. Mi compromiso con Iberoamérica significa mostrar mi cultura gastronómica, dar voz a la sostenibilidad, a las mujeres del campo, a los productores y campesinos, para incentivarlos a que continúen sembrando, cultivando la tierra.

Es muy gratificante mostrar con orgullo lo mejor de nuestra cultura, eso es lo que más me motiva a seguir luchando y creando experiencias donde quiera que voy, representando a mi país y a Iberoamérica.

¿Por qué decidió aceptar la propuesta de Excelencias de viajar a Cuba para participar en el XI Seminario Internacional Excelencias Gourmet?

Fue mi primera vez en Cuba; había sido invitada otros años y, lamentablemente, por complicaciones de trabajo, no había podido asistir.

Solo encontré dificultad para la elaboración de lo que yo quería hacer, porque hay algunas cosas que no se encuentran, o no las hay de momento, pero Cuba me ha maravillado.

Nosotros tenemos una frase muy bonita: cuando nos referimos a los cubanos, decimos “nuestros hermanos cubanos”. Es el único país al que le llamamos hermano; y de verdad que la hospitalidad del cubano me ha impresionado, y la belleza de los monumentos históricos que hay. Tengo que reconocer que me quedé impresionada de la gran ciudad que es La Habana, y de La Habana Vieja.

Este gran seminario me fortaleció mucho, pude compartir con grandes profesionales y eso fue muy estimulante para mí. Me quedé con ganas de más, así que volveremos. ●

“Mi compromiso con Iberoamérica significa mostrar mi cultura gastronómica, dar voz a la sostenibilidad, a las mujeres del campo, a los productores y campesinos (...)”



La Carreta
¡Aquí sí sabe a Cuba!

La Carreta

¡Aquí sí sabe a Cuba!



Esquina de 21 y K, Vedado,
La Habana



<https://qrco.de/LaCarretaCarta>



carretacubana@gmail.com



BEBA CON RESPONSABILIDAD



**LA GASTRONOMÍA
ÁRABE y su INFLUENCIA
en la COCINA**
Hispanoamericana

POR: REDACCIÓN EXCELENCIAS FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS



El primer evento halal en Cuba fue organizado por el Grupo Excelencias del 25 al 26 de septiembre de 2024. El XI Seminario Gastronómico Internacional Excelencias Gourmet, bajo el título "Influencia de la gastronomía árabe en la cocina hispanoamericana", tuvo lugar en los salones del cabaret Tropicana en La Habana, con la participación de expertos gastronómicos, embajadores, representantes de entidades cubanas



y extranjeras, y miembros del Ministerio de Turismo, entre otros.

El Dr. Julio Valles Rojo abrió el evento con una conferencia sobre la profunda huella de la gastronomía árabe en Iberoamérica, un tema que fue reforzado por Honorato Espinar, chef ejecutivo mundial de Iberostar y embajador de la Unesco de la dieta mediterránea.

La gastronomía halal abarca cualquier alimento que esté permitido por la ley islámica y especificado en el Corán. El cre-

cimiento del mercado de consumo musulmán, para el cual es una exigencia que todos los alimentos y bebidas sean halal, requiere el conocimiento de los términos referidos a los servicios, necesidades y prácticas relacionados con su cultura.

Un punto destacado dentro de las intervenciones del espacio teórico fue la participación de Paola Zahra Álvarez, del Instituto Halal de España, quien explicó la labor de certificación que realiza esta entidad para garantizar las

buenas prácticas hacia el público musulmán.

La chef dominicana María Marte ofreció por su parte una enriquecedora master class titulada "Sabores del Oriente: la influencia árabe en la gastronomía dominicana", donde expuso cómo la cocina árabe se ha adaptado y sigue presente en República Dominicana, especialmente a través de platos como las empanadas.

Por su parte, los chefs Jorge Orozco y Jorge Woolrich guiaron

a los asistentes a través de un recorrido sensorial que celebró la influencia árabe en la gastronomía tradicional mexicana.

Paolo Laurito, chef ejecutivo de Blue Diamond, impartió la master class “La influencia de la comida árabe en la comida italiana”.

Sabores Heredados fue el nombre del taller que abordó la influencia de la comida árabe en la gastronomía de la América hispana, moderado por Odalys Hernández Vega, presidenta de la Cátedra Cubana de Gastronomía e integrado por los reconocidos chefs Jorge Méndez, de Cuba; Xavier Naranjo, de Ecuador, y Juan Carlos Márquez, de Perú.

Un toque de cubanía lo aportó la degustación que combinó el Ron Perla del Norte Añejo y un habano Montecristo y un habano Montecristo, presentada por Salomé Alemán Carriazo, la primera mujer en el movimiento de Maestros Roneros de Cuba, y el habanosommelier Didier Vasallo, del hotel Habana Libre.

Durante la última jornada el chef Emilio Martín, junto a





Julio Valles Rojo, protagonizaron un show cooking de postres árabes. La influencia árabe en la repostería se refleja en los ingredientes, que varían según la región y están condicionados por el clima, que en España es muy diverso.

Valles Rojo añadió que al menos el 70 por ciento de los dulces que se hacen hoy en España tienen influencia árabe. Un ejemplo son los mantecados, que cuentan con una gran variedad y son una muestra clara de la profunda huella de la cultura árabe en la gastronomía ibérica.

Otro momento del evento estuvo protagonizado por Bodegas Torres, que no solo es una

de las bodegas centenarias más prestigiosas de Europa, sino también un ejemplo de apuesta decidida y audaz por la innovación, afirmó Gladis Maridolis Díaz Remedios, Key Account Manager. El prestigio internacional de sus vinos y brandis avala su trayectoria, agregó, para luego recordar que la Familia Torres tiene un fuerte arraigo en Cuba, con más de 150 años de historia desde que emigró el primero de sus integrantes a la Mayor de las Antillas desde Villafranca del Penedès.

Una de las presentaciones más destacadas de la jornada final fue la del proyecto Etnosommelier, una iniciativa que integra inteligencia artificial con

experiencias culinarias, particularmente en la armonía de vinos. Este proyecto fue desarrollado por los habanosommeliers Roberto y Reinaldo Álvarez.

Concluyó el XI Seminario Gastronómico Internacional Excelencias Gourmet con la entrega de diplomas de reconocimientos por su aporte a Julio Valles Rojo, María Marte, Honorato Espinar, Emilio Martín, Paola Delgado Álvarez, Jorge Woolrich y Jorge Hernández Orozco.

José Carlos de Santiago, presidente del Grupo Excelencias, despidió la cita agradeciendo la participación de los asistentes y expresando su deseo de contar con todos ellos en la próxima edición de 2025. ●

SEDE

SPONSOR PLATINO



APOYO INSTITUCIONAL



EMBASSY OF THE UNITED ARAB EMIRATES

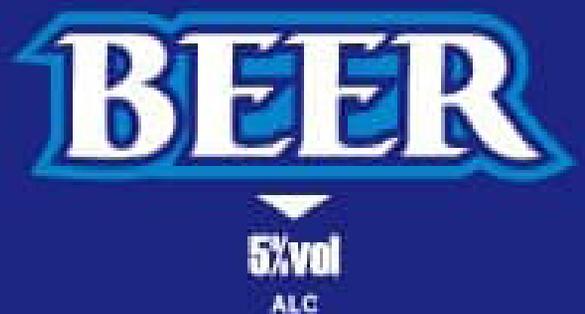


PATROCINADORES





Ingredients: Water, Malted barley, Rice, Hops
ALC: 5%vol
Original Gravity: 11°P
Best Before: See Base of Can
Supplier: IDON INTERNATIONAL TRADING CO., LTD
Email: idon@idon.cn
BEERMADE IN PRC



Certificación HALAL: *garantía de calidad*

POR: PAOLA A. DELGADO ÁLVAREZ
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

Halal define el conjunto de bienes, prácticas, alimentos y servicios aptos para los musulmanes, establecidos por el islam; de lo que se desprende la importancia que para ellos tiene lo halal.

Para que un producto sea considerado halal, debe cumplir con ciertos criterios, como no contener ingredientes prohibidos (por ejemplo, carne de cerdo o alcohol) y ser producido siguiendo métodos específicos de higiene y/o sacrificio si se trata de cárnicos.

Todos los alimentos son halal, exceptuando aquellos catalogados como haram (no permitidos por la Sharia), como el cerdo, jabalí, reptiles, perros, gatos, el animal hallado muerto o que e no ha sido sacrificado convenientemente, la sangre, el etanol o cualquier otra sustancia intoxicante, etc.

La carne se considera halal cuando se ha producido y procesado de acuerdo con las leyes islámicas. O sea, el animal se ha criado de manera natural, alimentado con vegetales y sacrificado mediante el método establecido, que incluye una incisión rápida y profunda en el cuello por ambos lados, con un cuchillo afilado, cortándole la yugular y la carótida, para lograr un desangrado total y que se mantenga intacta la espina dorsal.

La demanda de los productos halal es ascendente porque en el mundo los con-

La certificación halal es un proceso mediante el cual una entidad acreditada como el Instituto Halal verifica que los productos y servicios cumplen con los requisitos de la ley islámica (Sharia)

sumen los musulmanes, las personas que desean llevar una dieta saludable, los veganos y los vegetarianos. Además, es también un sector demográfico en crecimiento porque hay más de doscientos millones de musulmanes, con un incremento de su poder adquisitivo, que viajan en familia, son fieles a las marcas, buscan experiencias inmersivas y elementos diferenciadores en los destinos que visitan.

Esta demanda dio lugar al surgimiento del Instituto Halal, entidad creada hace más de 25 años, que cuenta con reconocimiento a nivel nacional e internacional, muchos clientes en diferentes partes del mundo, como Repsol, Nestlé o el Hotel Mandarin, con oficinas en España, México y Portugal, y más de quinientas empresas certificadas, entre grandes, medianas y pequeñas.

El Instituto se dedica a promover un desarrollo normalizado del mercado halal en Europa e Iberoamérica, a través de la articulación de iniciativas, acciones y proyectos que favorezcan la integración del estilo de vida halal, un concepto global que sig-

FECHA	HECHO
1989	FUNDACIÓN DE JUNTA ISLÁMICA, LEGALMENTE INSCRITA EN EL REGISTRO DE ENTIDADES RELIGIOSAS NO CATÓLICAS DEL MINISTERIO DE JUSTICIA.
1998	CREACIÓN DE INSTITUTO HALAL POR JUNTA ISLÁMICA (MGHJI) COMO UN DEPARTAMENTO DEPENDIENTE DE DICHA JUNTA.
2016	PROCESO DE INTERNACIONALIZACIÓN DEL INSTITUTO HALAL.
2003	REGISTRO DE LA MARCA DE GARANTÍA HALAL DE JUNTA ISLÁMICA COMO MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD.

nifica "permitido, autorizado, sano, ético o no abusivo" y, por lo tanto, que es beneficioso para los seres humanos, los animales y la protección del medio ambiente.

La certificación halal es un proceso mediante el cual una entidad acreditada como el Instituto Halal verifica que los productos y servicios cumplen con los requisitos de la ley islámica (Sharia). Eso incluye alimentos (cárnicos, aditivos / colorantes, platos pre-

parados, lácteos / derivados, aceites vegetales, ovoproductos, entre otros), cosméticos (cuidado para la piel, cuidado bucal, cuidado del cabello, maquillaje, colonias, perfumes), logística (transporte, almacenamiento, gestión / tramitación y otros), turismo (restaurantes, catering, hoteles, agencias de viaje, paquetes vacacionales, etc.), productos farmacéuticos y diferentes bienes de consumo.

PARA QUE UN PRODUCTO SEA CONSIDERADO HALAL, DEBE CUMPLIR CON CIERTOS CRITERIOS, COMO NO CONTENER INGREDIENTES PROHIBIDOS (POR EJEMPLO, CARNE DE CERDO O ALCOHOL) Y SER PRODUCIDO SIGUIENDO MÉTODOS ESPECÍFICOS DE HIGIENE Y/O SACRIFICIO SI SE TRATA DE CÁRNICOS



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACIÓN HALAL

1. Acceso a nuevos mercados:

La certificación halal permite a las empresas acceder a mercados musulmanes en todo el mundo, lo que puede aumentar significativamente sus oportunidades de negocio.

2. Confianza del consumidor:

Los consumidores musulmanes buscan productos con certificación halal para ase-

gurarse de que cumplen con sus creencias religiosas y esta les proporciona una garantía de que los productos son seguros y éticos.

3. Calidad y seguridad:

La certificación halal no solo se enfoca en los aspectos religiosos, sino también en la calidad y seguridad alimentaria, asegurando que los productos sean de alta calidad y seguros para el consumo.

4. Ventaja competitiva:

Las empresas que obtienen la certificación halal pueden diferenciarse de sus competidores y atraer a una base de clientes más amplia.

5. Esquema de certificación halal:

El proceso de certificación del Instituto garantiza la trazabilidad completa de la cadena de producción. No solo cubre la verificación de los ingredientes; también incluye la del proceso de producción, la higiene, la manipulación, los materiales de embalaje, el almacenamiento, el transporte y la distribución.

En la certificación se emplea el Reglamento **Muslim Friendly**, que comprende a las empresas cuya actividad se incluya en alguna de las siguientes categorías:

RC: Restaurantes, bares, establecimientos de comida con locales permanentes o no, catering, chefs privados, o servicios de comida a domicilio

HT: Hoteles, hostales, pensiones o servicios de alojamiento

AV: Servicios turísticos, agencias de viajes, paquetes vacacionales o de turismo activo

OT: Aquellas actividades que no pueden incluirse directamente en las anteriores, pero cuya naturaleza las haga susceptibles del alcance de esta certificación, con el fin del uso y disfrute por parte de los ciudadanos musulmanes.

Las compañías certificadas por el Instituto Halal pueden usar su Marca de Garantía en sus productos y/o establecimientos para mostrar su adecuación a los estándares Halal. ●

La demanda de los productos halal es ascendente, pues en el mundo los consumidores musulmanes, las personas que desean llevar una dieta saludable, los veganos y los vegetarianos



Al Carbón.

Apuesta por un sabor
diferente y exquisito



Dirección: Aguacate y
Chacón, Habana Vieja



Horario: De Lunes a Domingo,
de 12:00 pm a 12:00 am



+53 5097 5991
7 863 9697



@alcarbon.cuba
@ivanchefsjusto
@chef_ivan_rodriguez

PRESENCIA *e* Influencia ÁRABE *en Cuba*

POR: JORGE MÉNDEZ
RODRÍGUEZ – ARENCIBIA,
PROFESOR AUXILIAR
UNIVERSIDAD DE LA
HABANA
FOTOS: ARCHIVO
EXCELENCIAS

“LA TRANSCULTURACIÓN NO CONSISTE SOLAMENTE EN ADQUIRIR UNA CULTURA. (...) EL PROCESO TAMBIÉN PUEDE IMPLICAR LA PÉRDIDA O DESARRAIGO DE UNA CULTURA PRECEDENTE. (...) Y, ADEMÁS, CONSIGUIENTE CREACIÓN DE NUEVOS FENÓMENOS CULTURALES QUE PUDIERAN DENOMINARSE NEOCULTURACIÓN”.

De cómo y cuándo llegaron árabes a Cuba

Dos momentos históricos fundamentales marcan esta impronta en la cultura cubana: el hispano-morisco, a inicios de la conquista (siglo XVI), y la llegada de una significativa migración arabófona, durante los siglos XIX y XX, procedente de Líbano, Palestina, Siria, Iraq y Egipto.

Según testimonio documental, en 1593 se realiza en la Parroquial Mayor de La Habana el bautizo de un hombre nacido en Berbería, actual Magreb africano y por entonces destino de millones de moriscos sa-

lidos de España huyendo de la persecución inquisitorial. Fue nombrado Juan de la Cruz.

En 1596, a bordo de la galera San Agustín, llegaron a Cuba 44 esclavos musulmanes de composición étnica heterogénea. Se les atribuye la introducción del tradicional saludo musulmán *As Salamu Aleikum* (“la paz sea contigo”), que fue adoptado posteriormente en los cultos de los paleos –practicantes de la Regla de Palo o Palo Monte– de origen bantú. Sin embargo, también es posible conjeturar que dicho saludo haya ingresado por otra vía: la de los esclavos árabes y berberiscos del norte de África, practicantes ancestrales del islam.

Es probable que en el siglo XVIII arribaran puntualmente algunos migrantes procedentes de África del Norte y el Medio Oriente. Pero en superior número y frecuencia, sobre los años 1870 ocurren mayores llegadas del etnos árabe, naturales de Monte Líbano, la provincia de Jerusalén, el vilayato de Beirut y otras regiones político-administrativas, entonces pertenecientes al Imperio Turco Otomano.

Estas entradas fueron, principalmente, por La Habana y Santiago de Cuba, donde fomentaron infraestructuras sociales locales (barrios). Constituyeron sociedades benéficas y culturales, prensa periódica, comercios y una organizada actividad religiosa.



Tiene Cuba entre sus elaboraciones culinarias más representativas los moros y cristianos, combinación de frijoles negros y arroz blanco, cocinados juntos y autóctonamente especiados

Otros asentamientos fueron en Pinar del Río, Matanzas, Villa Clara, Ciego de Ávila, Camagüey, Holguín y Guantánamo.

En el puerto de La Habana, eran registrados en el Apostadero, y luego internados en el Campamento de Inmigrantes en Triscornia (ubicado en Casablanca), donde debían someterse a exámenes médicos, comunicar el nombre de la persona que los reclamaba (generalmente un coterráneo establecido ya en Cuba) y declarar a las autoridades aduanales la casa donde residirían.

Tales registros aduanales provocaron la tergiversación (o corruptela fonética) de nombres originales, al confundirlos o castellanizarlos. Como ejemplos: Nammtalá –

Natalio; Fayad – Fabián; Mohamed – Jaime; Jnajib – Felipe, entre otros más.

Igualmente, en el orden sociocultural y espiritual, los migrantes se encontraron con una dura realidad: el catolicismo era la única religión oficial en la Isla, por lo que las prácticas islámicas les fueron vetadas.

Se estima en 50 000 el total de cubanos descendientes de árabes, con aproximadamente 600 apellidos existentes en la población.

Asimismo, se calcula que el 36.9 % de la inmigración hispánica a América, entre 1492 y 1600, provenía de Andalucía. Es de inferir que propiciaron la presencia del estilo mudéjar. El mudejarismo se componía básicamente de la combinación del estilo árabe-musulmán con los elementos constructivos cristianos, y floreció en Cuba desde inicios del siglo XVII, debido a estrechos contactos de la ciudad de Sevilla con la Mayor de Las Antillas.

SE ESTIMA EN 50 000 EL TOTAL DE CUBANOS DESCENDIENTES DE ÁRABES, CON APROXIMADAMENTE 600 APELLIDOS EXISTENTES EN LA POBLACIÓN

Y, ¿qué hicieron?

A diferencia de otras inmigraciones que llegaban a Cuba por régimen de contrato en ingenios azucareros, entre los siglos XIX y XX, los de origen árabe ejercían libremente actividades mercantiles. En sus respectivas naciones, ya habían practicado diversos oficios, principalmente labrador, comerciante y jornalero.

La inmigración libanesa fue la nacionalidad árabe mayoritaria. En su composición ocupacional abundaban más los comerciantes; aunque también, un significativo número de libaneses ejercieron como jornaleros, labradores y dependientes.

Varios estudiosos coinciden en que 16 migrantes árabes participaron en las gestas independentistas. Destacan el comandante Felipe Elías Turnas –cuyo verdadero nombre fue Wirdan Abu Hamad– que en 1895 se incorpora al Segundo Cuerpo del Ejército Oriental, y lucha bajo las órdenes del general Jesús Rabí; y el capitán Nasim Farah, asentado en Pinar del Río.

Con dedicación exclusiva al sector industrial, como gran parte de los migrantes, vale recordar la Casa Faroy, ubicada en la calle Industria No. 454, en Centro Habana, que comercializaba efectos y trofeos deportivos.

Los sastres formaban parte del sector minoritario de la inmigración, aunque de notable importancia. Tal es el caso de Said Selman Hussein, residente en Cárdenas e innovador de la guayabera cubana en 1939.

En la década de 1930, comienza a manifestarse la gastronomía levantina. Se establece la llamada “Fonda de los Libaneses”, en la calle San Nicolás (actual municipio Centro Habana), administrada por Adie Schid y su hija Nazira Nemer. Ofertaba elaboraciones representativas del Cercano Oriente, como el kibbeh, el shish barak, el laben y otros alimentos con base de carnero y vegetales. También, funcionó el restaurante El Árabe, cuyo propietario era descendiente de libanés, Antonio Hebeiter, y su esposa. Popularmente conocido como el restaurante de Antonio y Rosa, se encontraba en la calle Indio No. 19 (también en Centro Habana). Fue comprado posteriormente por los libaneses Youssef Abbas y Abdallah Chain.

Unido a la asimilación del grupo étnico árabe en el etnos-nación cubano, diversas generaciones de descendientes han conservado determinados matices de carácter sociocultural e identitario, preservando ciertas costumbres culinarias, siempre que lo permitan las condiciones de su preparación. Los descendientes de los árabes en Cuba hablan con orgullo y reconocimiento de sus antepasados y de las características de su establecimiento en Cuba. La Unión Árabe de Cuba (UAC) organizó las llamadas “tardes de cocina árabe”, con muestras de platos típicos.

Desde finales de la década de 1950, funcionó un establecimiento gastronómico ubicado en los bajos del edificio Focsa, en El Vedado capitalino, nombrado Schezizada. También, muy cercano al Malecón habanero, se encuentra el restaurante Beirut Shawarma, con comida típica libanesa.

¿Moros, en Cuba?

Sí. El imaginario popular criollo, prolífico y dicotómico a la vez, dio en llamar moros, indistintamente, tanto a personas de tez oscura, pelo ondulado o casi lacio y labios carnosos, con facciones en particular diferentes a los blancos de origen europeo y los afrodescendientes; al igual que otros de piel blanca, nariz prominente de elegante perfil y no pocos de ojos claros. Estos últimos, por lo general, a sabiendas de su origen libanés u otras naciones del mundo árabe. Tal es el caso del llamado cangrejo moro y el caballo árabe o moro. ¡Y ambos son blancos!

Tiene Cuba entre sus elaboraciones culinarias más representativas los moros y cristianos, combinación de frijoles negros y arroz blanco, cocinados juntos y autóctonamente especiados, en franca analogía con una fiesta originaria de España que rememora las conquistas y en-

uentros entre cristianos y musulmanes en la península ibérica, como parte de la historia. Consiste en una representación teatral popular que complementa el ritual litúrgico de las celebraciones de reforzamiento de lazos comunitarios.

Con la infaltable vocación por la simpatía de los cubanos, cuya carta de presentación va generalmente acompañada por cierto componente de picardía y gracejo en sus comparaciones, vale mencionar la existencia de dos populares comparsas carnavalescas que aluden la cultura árabe: La Sultana, creada en un barrio habanero en 1940; y Las Imalianas, originaria de la ciudad de Matanzas en 1940. Sin olvidar, por cierto, diversas producciones artísticas en festejos populares y en espectáculos de variedades donde la música, la danza, el vestuario –con gestualidad incluida– evocan, con recurrencia creativa y vernácula familiaridad tomadas de las manos, el exotismo siempre bien recibido del Oriente Medio. Ejemplo reciente es la canción llamada “La lámpara”, del autor y músico cubano Aláin Pérez, que escenifica y expresa, con ocurrencia divertimento marcado por la cubanidad, el universalmente conocido relato de “Aladino y la lámpara maravillosa”.

Admiración y respeto ancestral se profesa en esta Isla Grande por aconteceres y saberes venidos del otro lado del Atlántico. Buenos ejemplos de ello se encuentran en el poema *Abdala*, drama épico escrito por el apóstol de la dignidad cubana José Martí, con apenas 15 años de edad y publicado en el periódico *La Patria Libre* en 1869, al igual que en la siguiente afirmación, tomada de sus Versos sencillos: *Amo la tierra florida, / musulmana y española, / donde rompió la corola / la poca flor de mi vida.* ●

EN LA DÉCADA DE 1930, COMIENZA A MANIFESTARSE LA GASTRONOMÍA LEVANTINA. SE ESTABLECE LA LLAMADA “FONDA DE LOS LIBANESES”, QUE OFERTABA ELABORACIONES REPRESENTATIVAS DEL CERCANO ORIENTE, COMO EL KIBBEH, EL SHISH BARAK, EL LABEN Y OTROS ALIMENTOS CON BASE DE CARNERO Y VEGETALES.



LOS PORTALES S.A.



DE PUREZA Y FRESCURA



www.losportales.cu
facebook.com/losportalescuba
[@losportalescuba](https://twitter.com/losportalescuba)
[ciegonmontero_cuba](https://instagram.com/ciegonmontero_cuba)

VALLFORMOSA

Everyday Extraordinary

Les invitamos a que
se unan al disfrute de
las burbujas con
amigos y familia.
¿Nos acompañan?

@vallformosa

Certified



Corporation



CHICKEN *Mashboos*

CORTESÍA DE LA EMBAJADA DE EMIRATOS ÁRABES UNIDOS EN CUBA
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz basmati
- 500 g de pollo o cordero
- 1 cebolla grande, finamente picada
- 2 tomates, cortados en cubos
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 cda de cúrcuma en polvo
- 1 cdta de cardamomo en polvo
- Una pizca de hebras de azafrán
- 2 limas secas (loomi)
- Sal al gusto
- Aceite vegetal para cocinar
- Hojas de cilantro fresco para adornar

DESCRIPCIÓN

Arroz, carne (normalmente pollo o cordero), mezcla de especias (cardamomo, cúrcuma, canela, azafrán) y verduras (opcional). Un ingrediente tradicional es el loomi (lima seca), que aporta un toque ácido para equilibrar la riqueza de la carne. Pueden añadirse pasas y almendras.

ELABORACIÓN

1. Enjuagar el arroz bajo agua fría hasta que el agua salga clara. Dejarlo en remojo en agua templada durante media hora.
2. En una olla grande, calentar un poco de aceite a fuego medio. Añadir la cebolla y el ajo y sofreírlos hasta que se doren.
3. Añadir la carne que desees a la olla y dorarla por todos los lados.

4. Agregar los tomates, la cúrcuma, el cardamomo, el loomi y la sal. Cocinar hasta que los tomates estén blandos.

5. Escurrir el arroz y añadirlo a la olla junto con agua suficiente para cubrirlo todo unos dos centímetros.

6. Cubrir la olla y dejarlo cocer todo a fuego lento hasta que el arroz esté bien cocido y haya absorbido todos los sabores (unos 20 minutos).

7. Decorarlo con hojas de cilantro fresco antes de servir.

¿CÓMO SE SIRVE?

El Machboos suele servirse en familia en un plato grande. Se suele comer con la mano derecha, aunque generalmente se proporcionan cubiertos a quienes los prefieren.





LUQAIMAT

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cda de levadura seca activa
- 1 cda de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 1/4 tazas de agua tibia
- Aceite vegetal para freír
- Miel o almíbar de azúcar para rociar (opcional)
- Sésamo tostado o pistachos picados para espolvorear (opcional)

DESCRIPCIÓN

Pequeñas bolas de masa frita que se sirven como un popular dulce en varios países como los Emiratos Árabes Unidos. Se preparan tradicionalmente con una masa de harina de trigo, levadura, azúcar, agua y a veces se añade sabor con cardamomo o azafrán. La masa se forma en pequeñas bolas y se fríe hasta que estén doradas y crujientes por fuera, mientras que su interior permanece suave y esponjoso. Después de la fritura, las

luqaimat se suelen rociar con miel o almíbar de azúcar, y a menudo se espolvorean con sésamo tostado o pistachos picados para darles un toque adicional de sabor y textura.

ELABORACIÓN

1. En un tazón grande, mezclar la harina, la levadura seca, el azúcar y la sal.
2. Agregar gradualmente el agua tibia mientras se revuelve la mezcla hasta obtener una masa suave y pegajosa. Cubrir el tazón con un paño limpio y dejar reposar la masa en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora, o hasta que duplique su tamaño.
3. Calentar abundante aceite vegetal en una sartén a fuego medio-alto para freír las luqaimat.
4. Con una cuchara, tomar pequeñas porciones de masa y formar bolas del tamaño de una nuez entre las palmas de las manos. Colocar las bolas de masa en el aceite

caliente, teniendo cuidado de no sobrecargar la sartén.

5. Freír las luqaimat en lotes hasta que estén doradas y crujientes por fuera, unos 3-4 minutos, volteándolas ocasionalmente para que se cocinen de manera uniforme.

6. Retirar las luqaimat de la sartén y escurrirlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

7. Si se desea, pueden rociarse las luqaimat con miel o almíbar de azúcar mientras aún están calientes, y luego espolvorearlas con sésamo tostado o pistachos picados para darles un toque extra de sabor y textura.

¿CÓMO SE SIRVE?

Estos dulces se sirven típicamente como un postre o como un bocado dulce en ocasiones especiales como Eid al-Fitr (el festival que marca el final del Ramadán) y otras fechas festivas. También son populares en las celebraciones familiares y sociales, donde se comparten con amigos y seres queridos.

BALALEET (Balalit)

INGREDIENTES

- 250 g de fideos de trigo
- 100 g de mantequilla, o ghee (mantequilla clarificada)
- 150 g de azúcar
- 2 cdas de cardamomo molido
- Dos pizcas de azafrán, diluido en 2 cdas de agua de rosas (o agua)
- 4 huevos, batidos
- Aceite vegetal

DESCRIPCIÓN

Plato de fideos dulzones, aromatizados con agua de rosas, azafrán y cardamomo que suele servirse con una tortilla y, a veces, con almendras tostadas.

ELABORACIÓN

1. En una sartén, calentar 2 cdas de aceite y añadir la mitad de los fideos. Freírlos ligeramente hasta que se doren, unos 5 min. Remover constantemente con una cuchara de madera para que no se quemen.

2. Añadir abundante agua a los fideos ya fritos. Cuando el agua empiece a hervir, echar el resto de los fideos y cocinarlo todo durante 3 min. Escurrir los fideos en un colador.

3. En la misma sartén, poner la mantequilla, el cardamomo y el azafrán diluido. Lo mezclamos y calentamos durante unos 6 u 8 min hasta que el azúcar se haya disuelto.

4. Volver a poner los fideos en la sartén, mezclar y cocinar 2 min más.

5. En una sartén aparte, calentar 3 cdas de aceite vegetal y añadir los huevos batidos. Mover la sartén inclinándola para que los huevos se extiendan por toda la superficie. Cuando esté hecha por arriba, dar la vuelta a la tortilla y cocinar durante 1 min más.

6. Servir los fideos con la tortilla encima.

¿CÓMO SE SIRVE?

El balalit se sirve como el desayuno tradicional en los Emiratos Árabes Unidos. Es un plato que combina lo dulce con lo salado y se puede tomar tanto caliente como frío. Además, se sirve tradicionalmente durante las festividades religiosas del "Eid".



CAFÉ ÁRABE

(Gahwa)

DESCRIPCIÓN

Ha sido una parte central de la cultura árabe durante siglos. Es un símbolo de unidad que preserva las asociaciones sociales, políticas y culturales y no puede faltar en las mesas de todo el país. Cada país árabe tiene su propia cultura; esta es la receta y forma de servir el café árabe de Emiratos Árabes Unidos.

PREPARACIÓN

El proceso de transformación de los granos en café comprende varias etapas: clasificación, lavado, secado, tueste de los granos hasta que se vuelven rojos o marrones, y molida (los granos tostados se muelen y se preparan para obtener un café de sabor intenso).

Los utensilios para su preparación se denominan colectivamente ma`ameel (cesta de infusión), e incluyen equipos especializados, principalmente el tawa (una sartén circular

ancha para tostar los granos de café), mihmas (una cuchara para remover los granos) y el mehbash (pinzas de hierro para distribuir las brasas en el fogón).

PROCEDIMIENTO

El primer paso es la preparación de la cafetera. Se agrega el agua en una sartén o un briki tradicional (una cafetera árabe). Se lleva a ebullición a fuego medio. Una vez que el agua haya hervido, se agrega con cuidado el café molido y el cardamomo. La mezcla debe volver a hervir y se vigila de cerca, ya que esto sucederá con bastante rapidez. La mezcla formará espuma, y en este punto, se debe retirar la olla del fuego brevemente para permitir que la espuma disminuya. Una vez que la espuma se haya asentado, se regresa la olla o briki al fuego y se deja hervir hasta que la mezcla vuelva a formar espuma. Se retira para que

la espuma se asiente por segunda vez. Esto se hace al menos dos veces para obtener la textura correcta de la espuma.

Se sirve en una dallah (una olla pequeña de la que se sirve el café).

TRADICIONES Y PRÁCTICA

El servicio del café árabe sigue una elaborada etiqueta para el servidor, el invitado y el anfitrión. El servidor debe sostener el dallah con la mano izquierda, con el pulgar apuntando hacia arriba, y sostener la taza (finjal) con la mano derecha. En cuanto al invitado, la etiqueta dicta que debe utilizar la mano derecha para recibir y devolver la taza al servidor. El invitado más importante o de mayor edad es el primero en ser servido, y la taza solo se llena en una cuarta parte. Después se puede rellenar. La práctica habitual es beber al menos una taza, pero sin superar las tres.

Recorriendo el Mundo

RON 
Caney®

Ron 
Varadero



MULTISERVI S.A.

EMPRESA IMPORTADORA, EXPORTADORA
DE BIENES Y SERVICIOS

☎ (53) 7 204 0475

✉ presidencia@multiservi.cu

📍 Calle 12, No. 105, e/ 1^{ra} y 3^{ra}, Miramar, Playa, La Habana



@multiservisa

@roncaney

@ronvaradero



@multiservi.sa

AÑADE EL HELADO
al menú



FOODSERVICE
Professionals
— CARPIGIANI —



CARPIGIANI
services

GELATO
UNIVERSITY
CARPIGIANI

pms
cuba

PLANET
TECHNOLOGY LATIN AMERICA



Dos décadas reconociendo sueños



Texto || Verónica de Santiago.
Directora Grupo Excelencias

“**L**os campeones están hechos de algo que tienen dentro: un sueño, una visión” —, decía Mahatma Gandhi y es que los Premios Excelencias reconocen precisamente eso, un sueño que con dedicación, trabajo y esfuerzo logran la excelencia en el ámbito turístico y gastronómico.

El tiempo es el arma más poderosa de la humanidad. En este mundo, que vivimos frenéticamente, en el que a todos nos falta tiempo; es maravilloso poder recibir miles de candidaturas, cada año, en las que se aprecia el tiempo empleado en el desarrollo, trabajo y ejecución de cada proyecto.

La trayectoria, también, nos ha enseñado a evolucionar, construir y luchar. La pasión que sentimos por nuestro trabajo, dilata el tiempo. La prueba es que seguimos aquí, después de 20 años, disfrutando, reconociendo y premiando a aquellas personas, instituciones y empresas que trabajan en pro de la comunidad, de mejorar el mundo.

El arte de saber dar cuando recibes. Y es que, Excelencias ha tenido muchos premios a lo largo del tiempo y personalmente, creo, que los premios no son nada si no se reconoce al equipo que hay detrás; el valor no es total. Por eso, quiero dar las gracias a todo el equipo de Grupo Excelencias, a los candidatos y premiados en estas 20 ediciones, que suman cada día para lograr un mundo de excelencia. ●



Los Premios Excelencias reconocen precisamente eso, un sueño que con dedicación, trabajo y esfuerzo se consigue.



Iberoamérica y el Caribe son la inspiración de dos décadas de Premios

Este año 2025 marca un hito en la historia del Grupo Excelencias: se celebra el vigésimo aniversario de los Premios Excelencias. Estos galardones, a lo largo de dos décadas, se han consolidado como un referente en la región de Iberoamérica.

Texto || María Carrasco Lloria y Cristina Pérez García

Fotos || Archivo Excelencias

Este aniversario no es sólo una celebración, representa un homenaje al compromiso y la perseverancia del Grupo, cuyo afán por destacar las iniciativas más sobresalientes ha sido constante en su trayectoria. A través de los Premios, se reconoce la labor de quienes han contribuido al progreso y desarrollo de sus países en ámbitos tan diversos como el turismo, la gastronomía, el arte y la cultura, fomentando siempre la búsqueda de la excelencia.

Conversar con José Carlos de Santiago, presidente de Grupo Excelencias, sobre los premios, es viajar a través de dos décadas de esfuerzo y dedicación. Para quien iniciara este recorrido, la excelencia ya es mucho más que una virtud: cumple una promesa con la diversidad única de una gran región.

«Iberoamérica y el Caribe fueron, desde el principio, nuestra inspiración. Muchos amigos nos ayudaron a alcanzar nuestros objetivos, uno de los mejores regalos que podíamos soñar», asevera José Carlos de Santiago, fundador del Grupo Excelencias. «Desde el inicio tuvimos una visión clara: reconocer y poner en valor los proyectos que contribuyen al progreso y desarrollo de estos sectores. Cada rincón de esta vasta región ha sido fuente de historias, ideas y esfuerzos extraordinarios que merecen ser destacados», añade con orgullo.

¿POR QUÉ SE CREAN LOS PREMIOS EXCELENCIAS?

Para hablar del surgimiento de los Premios Excelencias, es esencial remontarnos a nuestro primer gran proyecto editorial impreso: Excelencias Turísticas del Caribe y Las Américas, publicado en 1997. Esta revista nació con la misión de resaltar la riqueza cultural, natural y gastronómica de la región iberoamericana y caribeña, consolidándose como un referente en la promoción de sus bellezas y atractivos turísticos.

A través de nuestra presencia en las principales ferias turísticas internacionales, donde circulaban las nuevas ediciones de la revista y manteníamos un diálogo cercano con los líderes de la industria, nos percatamos de que en la región se estaban desarrollando proyectos turísticos excepcionales, que merecían ser visibilizados y que no sólo generaban un impacto positivo en sus comunidades, sino que también servían como ejemplos inspiradores para todo el mundo.

Así surgió la idea de crear unos premios que tuvieran como objetivo reconocer el trabajo realizado en el sector turístico, tanto por entidades privadas como públicas y de personas naturales o jurídicas. De esta forma, surgen los Premios Excelencias Turísticas.

La primera edición de la entrega de galardones materializó este sueño, reconociendo a la Agencia de Promoción de Centroamérica para Europa

Para hablar del surgimiento de los Premios Excelencias, es esencial remontarnos a nuestro primer gran proyecto editorial impreso: Excelencias Turísticas del Caribe y Las Américas, publicado en 1997.

D. José Carlos de Santiago
Presidente de Grupo
Excelencias



(CATA) por su labor en la promoción del turismo de los siete países centroamericanos en Europa. Asimismo, fueron premiados el Consejo de Promoción Turística de México en España y Europa y las Oficinas de Turismo de República Dominicana en Europa.

¿CÓMO HAN EVOLUCIONADO LOS PREMIOS EN ESTOS 20 AÑOS?

A lo largo de este tiempo los Premios Excelencias han ampliado su alcance y relevancia, pero sin perder su esencia. Uno de los cambios más trascendentales fue la selección de la sede para la gala de entrega.

En los primeros años, estos premios fueron concedidos de manera individual en las ferias turísticas donde participaban los ganadores. Este modelo no duró más de tres años, hasta que se eligió a FITUR, la feria más importante del sector turístico mundial, como escenario donde se celebraría la entrega.

Otro cambio significativo fue la incorporación de nuevas categorías. Empezamos reconociendo proyectos en el sector turístico, pero muy pronto nos dimos cuenta de que había tantas áreas con iniciativas sobresalientes que decidimos ampliar el alcance.

Es por esta razón que, en 2010, añadimos los Premios Excelencias Gourmet, que buscaban reconocer el auge y la innovación en el mundo de la gastronomía, una actividad estrechamente ligada con el turismo.

En 2011, sumamos los Premios Especiales, creados para honrar a figuras y amigos que, aunque ya no están, dejaron un legado imborrable, y reconocer proyectos singulares en su memoria, como el Premio Silvia Zorzanello, el Premio Ramón Álvarez y el Premio Nicolás Muela.

También añadimos las categorías "Personaje CND del año", "Premio Espíritu de la Excelencia", que se otorga al proyecto social más importante del año.

Hasta la fecha han sido galardonados 256 proyectos turísticos y 131 proyectos gastronómicos de 35 países.

Otro de los aspectos que tenemos que destacar es la valoración mediática que reciben nuestros galardones. Tan solo en la última edición, celebrada en enero del 2024, tuvimos una repercusión de más de 1600 noticias publicadas en medios de prensa y más de 3500 publicaciones en redes sociales.

¿DE QUÉ MANERA LOS PREMIOS EXCELENCIAS HAN TRASCENDIDO FRONTERAS Y HAN INSPIRADO LA CREACIÓN DE INICIATIVAS SIMILARES EN OTROS PAÍSES?

Hace varios años que otorgamos los Premios Excelencias Cuba, que homenajean a importantes figuras, proyectos e instituciones destacados en las ramas del turismo, la cultura, la educación, la gastronomía y la sociedad de la isla. También entregamos los Premios Excelencias México y Premios Excelencias Panamá.

En 2023, con el firme propósito de apoyar a la in-

Este aniversario no es solo una celebración, representa un homenaje al compromiso y la perseverancia del Grupo, cuyo afán por destacar las iniciativas más sobresalientes ha sido constante en su trayectoria.





Los Premios Excelencias encuentran esos proyectos que aportan algo a la sociedad, que son valiosos y que marcan la diferencia.

dustria turística de México, fortalecer la comunicación y divulgar a nivel internacional los diversos productos turísticos, creamos los Premios Mágicos por Excelencias para reconocer los productos y servicios que ofrecen los Pueblos Mágicos de México que se entregan en el marco del Tianguis Turístico.

¿CÓMO ES EL PROCESO DE SELECCIÓN DE CANDIDATURAS?

Este es uno de los elementos que mayor prestigio otorga a los Premios Excelencias. El procedimiento es realizado por un jurado compuesto por personalidades influyentes, seleccionadas por su experiencia y conocimiento en sus respectivas áreas.

La confidencialidad es otro aspecto fundamental que garantiza la transparencia del proceso. Los miembros del jurado no se conocen entre sí ni tienen acceso a las valoraciones de los demás antes de emitir su decisión. Este enfoque asegura que las decisiones sean justas y objetivas, basadas únicamente en la calidad e impacto de los proyectos presentados.

En 2023, incorporamos una novedad en el proceso de selección de candidaturas: la votación popular. A través de un sistema de votación electrónica disponible en nuestros periódicos digitales, el público tiene la oportunidad de elegir los proyectos que consideran más destacados.

¿QUÉ HAN APORTADO EN ESTOS 20 AÑOS LOS PREMIOS A IBEROAMÉRICA?

Los Premios Excelencias han servido no solo como un motor, sino también como una fuente de inspiración para aquellos que han presentado sus proyectos. Han demostrado que el trabajo en equipo y la dedicación pueden transformar realidades. Cada proyecto galardonado ha sido tanto una celebración de la excelencia, como un ejemplo de lo que es posible cuando unimos nuestras fuerzas para construir algo más grande.

Pero, además de premiar la calidad y el esfuerzo, los Premios Excelencias han acercado a países, ideas y culturas.

¿QUÉ OBJETIVOS TIENEN HACIA EL FUTURO LOS PREMIOS EXCELENCIAS?

El futuro de Excelencias nació hace unos años, precisamente, porque, sin una buena base, no existe un futuro cierto.

Uno de nuestros planes para el futuro inmediato es realizar los Premios Mágicos Ecuador, que esperamos se conviertan en una realidad el próximo 2025. Además, planeamos expandir nuestros premios a otras regiones fuera de Iberoamérica y el Caribe; sin ser demasiado ambiciosos, aspiramos a abarcar todos los países del mundo.

SI TUVIERA QUE DEFINIR LOS PREMIOS EN UNA FRASE, ¿CUÁL SERÍA?

Los Premios Excelencias encuentran esos proyectos que aportan algo a la sociedad, que son valiosos y que marcan la diferencia. ●



Línea de tiempo 2005/2025

Hace 20 años Grupo Excelencias decidió comenzar un nuevo viaje, que tenía sobre todo el objetivo de caminar de la mano de sus aliados comerciales, sus clientes, de tantos con los que cada año coincidía y conocía en diferentes encuentros en el mundo.



2005 - 2006

En Fitur 2007 se otorgaron Premios Excelencias pertenecientes a 2005-2006:

A la Agencia de Promoción Turística de Centroamérica para Europa CATA.

Al Consejo de Promoción Turística de México en España y Europa.

A las Oficinas de Turismo de República Dominicana en Europa.

Al Destino Turístico Cancún.

Al Consejo Centroamericano de Turismo.



2007



2008



2009



2010



2011



2012



2013



2014



2015



2016



2017



2018



2019



2020



2021



2022



2023



▲ Equipo Excelencias en la gala por el 20 aniversario de los Premios Excelencias.

2024

Más información





Los testimonios de quienes nos han acompañado en estos años,
reflejan el compromiso, la confianza y el impacto

“Historias que inspiran”


Javier Aguado Alonso.- Grupo Social ONCE.

Un grupo multimedia y empresarial que vela por los intereses de una de las industrias más importantes a nivel global: la turística. Aborda y contempla todos los aspectos que redundan en el beneficio y progreso del TURISMO, con mayúsculas.


Boris Iraheta.- CATA.

Es un aliado estratégico para el posicionamiento de la marca Centroamérica en Europa. Es el vínculo, que nos permite estar conectados (Brand Linkage) con agentes de viaje, compradores mayoristas y con el público en general.


Luis Ros Cubeñas.-Academia Dominicana de Gastronomía.

El Grupo Excelencias es, para mí, una empresa amiga que ha logrado magistralmente sumar voluntades y recursos para mantener a su amplia red de lectores informados sobre los aspectos más importantes del mundo del turismo, la gastronomía y el arte.


Encarna Piñero García.- Grupo Piñero.

La excelencia es más que una palabra, y en estos 20 años le habéis dado un auténtico sentido, elevando su valor. En Grupo Piñero, esta pasión compartida nos inspira a seguir liderando la transformación hacia un turismo más responsable y sostenible.

En Grupo Excelencias, hemos forjado vínculos que trascienden más allá de lo laboral, creando una comunidad de amigos y compañeros del camino, que comparten nuestra visión de excelencia y compromiso.

Estas palabras, reflejan el verdadero espíritu de colaboración y amistad que define nuestra trayectoria.

«Excelencias, deja huella»


Iván López Villalba.- CAPTUR / FENACAPTUR.

Es un expositor relevante y destacado de lo más importante que ocurre en Iberoamérica y el mundo en turismo, viajes, gastronomía y el segmento MICE (reuniones). Difunde noticias, información, exposición de marcas, destinos e imagen.


Gabriel Canaves Picornell.- Meliá Hotels International, S.A.

El Grupo Excelencias es un tesoro cultural. Su enfoque en lo mejor de la gastronomía, las artes y el turismo no solo divulga, sino que también inspira a los lectores a explorar la rica diversidad del mundo. Cada publicación es un viaje fascinante.


Fernando Olivera Rocha.- Aurum Consulting & Management Group.

Representa a la empresa líder que, además de comunicar el acontecer diario del turismo, nos ha motivado e incentivado a empresas, gobiernos y sociedad civil a innovar cada año en acciones, proyectos y programas a favor de la evolución del turismo.



Víctor Moneo Ocaña.- Iberia.

El Grupo Excelencias ha demostrado un compromiso excepcional con el turismo y la comunicación a lo largo de los años. Su valiosa contribución ha dejado una huella significativa en la industria, y su prestigio está bien merecido.



Rafael Ansón Oliart.- Academia Iberoamericana de Gastronomía.

Ha hecho posible que se conozcan los esfuerzos de los países de Iberoamérica para promocionar el turismo gastronómico y la Nueva Gastronomía del Siglo XXI.



Antonella Ruggiero.- Periodista especializada en gastronomía.

Grupo Excelencias es un equipo, una familia, un espacio abierto y siempre disponible para dar voz a la pluralidad y el talento iberoamericanos.



Susi Díaz.- Restaurante La Finca.

Grupo Excelencias es gastronomía, conocimiento y divulgación, pero sobre todo, es un magnífico punto de encuentro para todos los amantes de la cocina.



Juan Enrique Suárez del Real Tostado.- (ASETUR).

Es el ejemplo de lo que se puede lograr con el trabajo conjunto, actuando como un aliado estratégico de las empresas turísticas que buscan mayor visibilidad y éxito en diversas ferias y eventos internacionales.



Geo Ripley.- TIERRA-TIERRA Fundación.

Un maravilloso grupo de valor universal que proyecta, aporta, promueve, salvaguarda y educa en múltiples facetas el arte de la cultura gastronómica patrimonial del mundo. Su labor se enfoca en el beneficio de la sociedad y la preservación del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Más información



Jorge Orozco.- Grupo Prehispánicos Gastronomía.

Es una gran plataforma internacional que apoya a profesionales y a los amantes de la gastronomía y el turismo a nivel mundial. A través de sus publicaciones y reconocimientos, da a conocer lo mejor del mundo gastronómico y turístico.



Tirso Tromp.- Aruba Tourism Authority.

Nuestra colaboración con Grupo Excelencias comenzó en 2002. Su red y enfoque profesional nos ayudaron a ingresar al mercado español. Agradecemos a José Carlos y Verónica de Santiago por su apoyo continuo y su compromiso en el sector.



María Valcarce.- IFEMA Madrid.

Grupo Excelencias es, para mí, sobre todo una persona: José Carlos de Santiago. Un español muy americano que conoce y aprecia como nadie a nuestros hermanos del otro lado del océano. Es un aliado de FITUR, siempre dispuesto a colaborar en la misión de impulsar el turismo y el intercambio entre los pueblos.



Fernando Abreu Van Grieken.- Ministerio de Turismo de la República Dominicana.

El compromiso del Grupo Excelencias con la promoción de noticias relevantes de la industria de viajes ha sido fundamental para conectar destinos, resaltar experiencias únicas y apoyar el crecimiento de este sector tan dinámico. ¡Felicitaciones!



Francisco Vega Márquez.- Grupo Enjoy Grupo Fabres, TDI Sistemas.

Una plataforma de comunicación consolidada, con la más alta calidad en los mercados en los que opera. Un proyecto digno de felicitaciones y un referente a seguir.



Francisco Suárez Sánchez.- VIRTUS3.14
Communication & Events.

Grupo Excelencias ha logrado reunir en un solo lugar toda la información necesaria para los profesionales del turismo, la gastronomía y la organización de eventos. Es un punto de encuentro indispensable para todos los países de habla hispana.



Charo Trabado.- GSAR Marketing | MITM Events.

Mi más sincera y emotiva felicitación al Grupo Excelencias por estos 20 años en los que ha creado una marca única en la industria turística. Agradezco al equipo por su profesionalidad, dedicación y cariño con el que nos miman a todos los clientes. ¡A por otros 20 años más!



Juan Barjau.- Europlayas.

Grupo Excelencias es, ante todo, una gran familia. Un equipo humano que ha sabido transmitir los valores y compromisos que toda sociedad necesita, y con el que he tenido y sigo teniendo la fortuna de colaborar.



Omar López Rodríguez.- Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba.

José Carlos de Santiago es un admirador de la cultura cubana que ha dedicado muchos años a dar a conocer cada ciudad con valores del patrimonio espiritual. Su trabajo a través del Grupo Excelencias representa una misión sumamente importante para Cuba y el mundo.



Alejandro Rubín.- ASICOTUR.

Grupo Excelencias es un aliado estratégico en el que la confianza ha sido el valor clave para impulsar nuestra relación y facilitar la expansión internacional de ambas instituciones. Agradecemos el apoyo recibido para la Orden del Camino de Santiago y ASICOTUR.



Jesús Vicente González Díaz.- Director del Centro Regional de Gestión y Manejo del Patrimonio Natural y Cultural Subacuático.

Excelencias ha sido y continúa siendo un referente en información, divulgación, oportunidades, creación, estética y gestión educativa social de amplio espectro.



Julio Valles Rojo.- Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía.

Para mí y para la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, el Grupo Excelencias es un referente extraordinario de profesionalidad y rigor en el mundo gourmet.



Brad Dean.- Discover Puerto Rico.

Quiero extender nuestras felicitaciones al Grupo Excelencias. Su labor, tanto en España como en América Latina, ha sido esencial para promover lo mejor de nuestras culturas y la belleza de Puerto Rico. Les deseamos muchos años más de éxitos.



Trevor Sadler.- InterCaribbean Airways.

Excelencias e InterCaribbean Airways comparten el valor y la misión de conectar la región Caribe, promoviendo su avance hacia la unidad, la integración, la comunicación y el intercambio cultural y de negocios. Juntos buscamos elevar el crecimiento del turismo y llevar la dinámica de la región a otro nivel.



Alfonso Marín Caffarena.- España.

Fiel aliado de la AIBG, altavoz imprescindible y la casa de mis amigos.



Lala Canella.- Gasma.

El Grupo Excelencias es un vínculo de unión entre los países de Iberoamérica. Es un pilar fundamental en la gastronomía que va y viene. Un grupo donde se comparten experiencias, tendencias y culturas.



INSERTA TU PUBLICIDAD EN EL PORTAL DE CUBA AL MUNDO

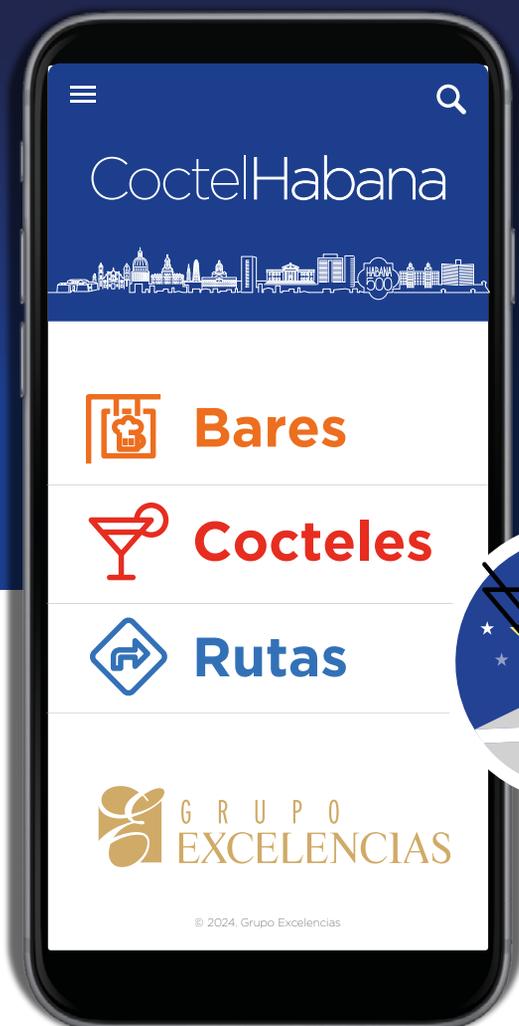
NUESTROS CONTACTOS

 **WhatsApp:** +53 52161611

 **comunicacion.cvi@icrt.cu**



Síguenos
aquí



Descarga la App

CoctelHabana



Disponible en





CALLE 6 N°. 6-1, E/ 17 Y 19A,
BERROA OESTE, HABANA
DEL ESTE, LA HABANA, CUBA

CP: 12500
Tel.: (53) 7 795 9300
bravo@bravo.cu
www.bravo.cu



Pan de Flauta
de corteza suave



Delicioso

Calle 54 e/ 33 y
San Jo



la Bajera
Panadería Dulcería

Produce y comercializa una variedad de productos deriva-
dos de la harina, chocolates y confiterías, con materia prima
importada. Ofrece servicios gastronómicos de restaurante.
Protege el Medio Ambiente y contribuye al desarrollo local.



Premios Excelencias 2024:

reconociendo la innovación y el compromiso en el turismo,
la gastronomía y la cultura internacional



GRUPO EXCELENCIAS: 20 AÑOS DE RECONOCIMIENTOS A PROYECTOS QUE FOMENTAN LA EXCELENCIA EN DIFERENTES ÁMBITOS RELACIONADOS CON EL TURISMO, LA GASTRONOMÍA Y LA CULTURA EN IBEROAMÉRICA. EL ACTO DE PREMIOS EXCELENCIAS 2024 SE CELEBRÓ EL 22 DE ENERO DURANTE FITUR 2025

Un total de 17 países fueron galardonados. Mediante formulario web se recibieron los proyectos postulantes hasta el 19 de diciembre de 2024. Una vez conocidos los finalistas otorgados por el jurado, se abrió la votación popular online hasta el 14 de enero, en los medios de Grupo Excelencias: Caribbean News Digital y Excelencias Gourmet. El jurado, ha estado compuesto por 7, miembros de primer nivel del arte, la cultura, la gastronomía y el turismo. En esta ocasión, participaron Instituciones, Empresas y Personas de 22 países y se recibieron más de 2.930 candidaturas. Por segunda vez, se abrió votación popular entre los finalistas dando así oportunidad a los proyectos a recibir los Premios Excelencias del Público. Esta iniciativa tuvo una gran acogida con casi 60.000 votos (después de verificación y auditoría) en 11 días.

José Carlos de Santiago, presidente de Grupo Excelencias hizo entrega de Los Premios Excelencias, y durante su intervención agradeció a los más de 250 presentes, más de 30 autoridades nacionales e internacionales, premiados, finalistas e invitados su presencia destacando que:

ESPÍRITU DE EXCELENCIAS

SECRETARÍA DE TURISMO DEL ESTADO DE OAXACA

GUELAGUETZAS REGIONALES: HERRAMIENTA DE RECONCILIACIÓN SOCIAL Y COMPROMISO CON LA IDENTIDAD DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS

RECOGIÓ: Mtra. Saymi Adriana Pineda Velasco - Secretaria de turismo del Estado de Oaxaca

PREMIOS EXCELENCIAS IN MEMORIAM EXCELENCIAS NICOLÁS MUELA - MANDI CIRIZA

Por la difusión y puesta en valor de la cocina iberoamericana a través de Canal Cocina

ENTREGÓ: D. Rafael Ansón RECOGIÓ: MANDI CIRIZA - Senior VP lifestyle channels AMC Network Southern Europe and Latam

EXCELENCIAS RAMÓN ÁLVAREZ - COMUNIDAD DE MADRID

Por su liderazgo en el segmento MICE

ENTREGÓ: Sra. Charo Trabado -CEO de GSAR Marketing / MITM Events RECOGIÓ: Carolina Toledo Martínez de Galinosa subdirectora general de promoción (Consejería de cultura, turismo y deporte de la Comunidad de Madrid)

EXCELENCIAS SILVIA ZORZANELLO – EMBRATUR Por fortalecer el turismo en Brasil, tanto a nivel nacional como internacional

ENTREGÓ: Sr. Eduardo Zorzanello Socio Director de Rossi E Zorzanello RECOGIÓ: Marcelo Ribeiro Freixo – CEO de EMBRATUR

PREMIOS EXCELENCIAS TURÍSTICAS

CENTROAMÉRICA AGENCIA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE CENTROAMÉRICA Y LA REPÚBLICA DOMINICANA Por campaña de promoción para la sensibilización del turismo accesible en Centroamérica

RECOGIERON: Sr. Boris Iraheta - Secretario General de CATA

ECUADOR MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR por el desarrollo de la marca país en 2024

RECOGIÓ: Mateo Estrella Durán - Ministro de turismo de Ecuador

ESPAÑA ACCIÓ PREVENTIVA Por el proyecto "Innovación y bienestar". Redefiniendo la seguridad en turismo y gastronomía

RECOGIÓ: Xavier Pladevall – CEO Acció Preventiva

MICROSOFT Por la aplicación de la IA en el turismo

RECOGIÓ: Alejandro Mullor - Responsable global de turismo de Microsoft

MÉXICO AEROMÉXICO Por: "Fomentar la conectividad aérea en Latinoamérica y entre España- México"

RECOGIÓ: Giancarlo Mulinelli, VP Global Sales

FASHION DAYS Por "Edición Raíces con sede en Querétaro"

RECOGIÓ: Blanca Salinas – Dir. de Fashion Days, acompañada por Secretaria de turismo de Querétaro - Lic. Adriana Vega Vázquez Mellado

SECRETARÍA DE TURISMO DE GUERRERO Por "Taxcafé Taxco"

RECOGIERON: Lic. Evenlyn Salgado Pineda – Gobernadora, Lic. Simón Quiñones Orozco - Secretario de Turismo y Lic. Martín Berger -presidente OCV Traxco

SECRETARÍA DE TURISMO DE MICHOACÁN Por "Noche de Muertos"

RECOGIERON: Lic. Alfredo Ramírez Bedolla - Gobernador y C. Roberto Enrique Monroy García - Secretario de Turismo

GOBIERNO MUNICIPAL DE TAMPICO Por "Ruta de las cantinas de tradición"

RECOGIÓ: Lic. Karime Cámara Chain - Directora de turismo municipal de Tampico





SECRETARÍA DE TURISMO DE QUINTANA ROO Por "La gran visión de un destino global"

RECOGIERON: Lic. Mara Iezama – Gobernadora y Lic. Bernardo Cueto Riestra – Secretario de turismo

CATEGORÍA WELLNESS MINERAL DE POZOS – SAN LUIS DE LA PAZ – GUANAJUATO Por "LA CASONA MINERA – SPA CALICHE"

RECOGIÓ: Laitza Guadalupe González Villegas- fundadora y propietaria de la

casona minera-spa caliche, Acompaña: Secretaria de turismo del Estado de Guanajuato - Lic. María Guadalupe Robles León; Rubén Urias Ruiz- Alcalde San Luis de la Paz, Leslie Andrea Ramírez Mendoza- Dir. desarrollo turístico

CATEGORÍA VERDE 5TA SAROCO -COLOMBIA Por "5TA SAROCO BY PROYECTO RURAL"

RECOGIÓ: Andrea Reyes Rangel – Dir. 5ta Saroco

CATEGORÍA AZUL GOLDEN EXPERIENCES & TRAVEL - GOLDEN GALAPAGOS-ECUADOR Por "GOLDEN GALAPAGOS & GALAPAGOS SCIENCE CENTER"

RECOGIÓ: Alejandro Proaño – Dir. de proyectos y Washington del Pino – Dir. de marketing

CATEGORÍA PERIODISMO MARCIAL CORRALES-ESPAÑA Por "PARALELO 20" Programa de Viajes y Turismo en Radio Marca

RECOGIÓ: Marcial Corrales- Director de Paralelo 20

PREMIOS DEL PÚBLICO EXCELENCIAS TURÍSTICAS

MANUELA DUITAMA PIÑEROS Y LUIS ERNESTO MARTÍNEZ VELANDIA – COLOMBIA Por "Bogopedia"

RECOGIÓ: Juan Manrique Camargo – Viceministro de turismo de Colombia

RECONOCIMIENTOS

GABRIEL ESCARRER JULIÁ-ESPAÑA Por "Toda una vida". Aporte invaluable al sector turismo.

RECOGIÓ: D. Gabriel Escarrer Jaume- Presidente Melia Hotels International

ESTADO DE QUÉRETARO -MÉXICO Por la estrategia internacional para el impulso del turismo gastronómico del Estado.

RECOGIÓ: Lic. Mauricio Kuri - Gobernador del Estado

ESTADO DE NAYARIT -MÉXICO Por el rescate de la cultura y las raíces de los pueblos originarios del Estado.

RECOGIÓ: C. Juan Enrique Suarez del Real Tostado - Secretario de turismo del Estado

CARIBBEAN NEWS DIGITAL

HON. MINISTRO EDMUND BARTLETT (Ministro Turismo Jamaica) Por su aporte al sector turismo durante toda su carrera

RECOGIÓ: HON. MINISTRO EDMUND BARTLETT



PREMIOS EXCELENCIAS GOURMET

ARGENTINA ENTE MENDOZA TURISMO

Por "PLAN DIGAM"

RECOGIÓ: Lic. Gabriela Testa - presidenta del ente Mendoza de Turismo

COLOMBIA SWEET POPYROS

Por ser el proyecto "Sweet Papyros"

CUBA ROBERTO ÁLVAREZ PEREIRA

Por "ETNOSOMMELIER"

RECOGIÓ: Orlando Peñalver Traviezo, Asesor de la parte organoléptica en el proyecto

MÉXICO

ANTONIO MONTECINOS

Por "Manual de negocios. Productos turísticos y gastronómicos"

RECOGIÓ: Dr. Antonio Montecinos

SECRETARÍA DE TURISMO Y DESARROLLO DE PUEBLOS MÁGICOS DEL ESTADO DE COAHUILA

Por "Festival de la carne asada en Sabinas"

RECOGIERON: Lic. Cristina Amezcua González- Secretaria de turismo y Lic. Anuar Yutani morales - presidente de la asociación ganadera de sabinas- organizadores del festival de la carne asada

PERSONAJES EXCELENCIAS GOURMET

EMBAJADOR GASTRONÓMICO SABOREA ESPAÑA

– RECOGIÓ: Susi Díaz, Presidenta Saborea España

COCINERO EXCELENCIAS GOURMET 2024 COCO MONTES (ESP)

Chef propietario Rte. Pabú 1*

REPOSTERO EXCELENCIAS GOURMET 2024 JOSÉ HUMBERTO RODRÍGUEZ (COL)

, Propietario José Pan (ESP)-

JEFE DE SALA EXCELENCIAS GOURMET 2024 OWEN DUARTE (PE)

, Jefe de Sala Rte. Santerra 1*(ESP)-

SUMILLER EXCELENCIAS GOURMET 2024 SANTIAGO CARRILLO (ESP)

Sumiller Jefe Rte. Corral de la Morería 1*- **CANTINERO EXCELENCIAS GOURMET 2024 MARCIO SILVA (BR)**– Coctelero 50 Best

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA 2024 ROBEGRILL (MX)

- Creador de contenido +20M seguidores

Premio "RAFAEL ANSÓN" LORENA LARIOS

- Secretaria de Cooperación SEGIB

RECONOCIMIENTO

WORLD CENTRAL KITCHEN-CHEFS SOLIDARIOS-DESDE VALENCIA PARA VALENCIA

Por su invaluable aportación durante la NA.

RECOGIERON: Por WCK- Pepa Muñoz, presidenta Facyre (El Qüenco de Pepa; Por Valencia para Valencia - Begoña Rodrigo (La Salita) y Por Chefs Solidarios

PREMIO DEL PÚBLICO EXCELENCIAS GOURMET

SECRETARÍA DE TURISMO E IDENTIDAD DE GUANAJUATO-MÉXICO

Por "Encuentro de cocina tradicional"

RECOGIÓ: Secretaria de turismo del Estado de Guanajuato -Lic. María Guadalupe Robles León ●



III FESTIVAL INTERNACIONAL DEL RON CUBANO

VARADERO

DEL 19 AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2025



*“Una oportunidad para vivir
la historia del ron ligero cubano”*

**DESCUBRE
JUNTO A NOSOTROS
LA RUTA DEL RON**



Cuba Ron S.A. / Festival del Ron Cubano



cubarons.a



www.festivaldelron.com



BOJ[®]

1905





Premios Excelencias Cuba 2024



Entregan los Premios Excelencias Cuba 2024

El Grupo Excelencias entregó en La Habana los Premios Excelencias Cuba 2024 este 20 de febrero, en el cine teatro Acapulco. Una vez más, fueron reconocidos proyectos, instituciones y personas que se han destacado en el aporte al desarrollo social y sostenible de la isla.

El acto contó con la participación de embajadores e integrantes del Cuerpo Diplomático acreditado en Cuba; directivos de organismos de la administración del Estado y el Gobierno; personalidades y representantes de proyectos que han sido premiados en ediciones anteriores de los Premios Excelencias Cuba; todos los que presentaron candidaturas en esta edición; representantes de entidades de los sectores estatal y no estatal, prensa nacional y extranjera acreditada en el país.

En sus palabras al auditorio, el señor José Carlos de Santiago, presidente y editor general del Grupo Excelencias, recordó que "hace dos meses, en Madrid, reunimos a casi quinientas

personas para celebrar este proyecto, que premia a quienes han entregado su patrimonio personal al servicio de su pueblo, como las brigadas Henry Reeve, que han ayudado a personas de otros países. Estos premios no son políticos ni comerciales, sino que buscan resaltar valores éticos y morales, con un jurado de veintiún miembros y votos del público que reflejan el esfuerzo de empresas y emprendedores por comunicar y aportar a la sociedad".

"Hoy celebramos dieciocho años de un gran proyecto que comenzó en Madrid y continuó en La Habana, premiando a personas y empresas que, con su esfuerzo, han contribuido al progreso de sus comunidades. Desde pequeños emprendedores como Ruly Jamones hasta grandes empresas como Gaviota, todos tienen un lugar en estos premios. Hoy estamos aquí gracias a esos principios éticos y no comerciales que nos guían. Gracias a todos por su presencia y por hacer posible este evento".

Los Premios Excelencias Cuba 2024, de frecuencia anual, tienen como objetivo principal fomentar la excelencia en los diferentes ámbitos relacionados con el turismo, la gastronomía, el arte, el motor y la investigación, por lo que se han convertido en un referente en la mayor de las Antillas.

Las candidaturas para los Premios Excelencias Cuba 2024 estuvieron abiertas del 10 de enero al 3 de febrero de 2025; posteriormente, por tercer año consecutivo, se realizó la votación popular abierta en línea, desde el 13 hasta el 16 de febrero, para decidir el Premio del Público, mediante un formulario en el sitio de Excelencias News Cuba.

Los proyectos fueron valorados por un jurado imparcial compuesto por 25 miembros, todos eminentes profesionales de los ámbitos relacionados con las temáticas en competencia. Los ganadores fueron seleccionados de la siguiente manera: 50% por la valoración del jurado, 40% por la votación popular en línea y

10% por la votación del Comité Organizador de los Premios Excelencias Cuba. El Premio del Público fue el proyecto que recibió la mayor votación popular.

En esta ocasión, resultaron 50 proyectos nominados, de los cuales fueron premiados 12 en las sendas categorías: Premio Excelencias Turísticas, en las categorías Turismo, Turismo Verde y Turismo Azul; Premio Excelencias Gourmet, Premio Excelencias del Motor, Premio Arte por Excelencias, Premio Excelencias Mallhabana, Premio Excelencias News Cuba, Premio Caribeinsider, Premio Excelencias CND Escucha, en las categorías Integración Social y Comunicación. Se entregó también el Premio del Público.

Varios segmentos culturales amenizaron magistralmente la gala, bajo la dirección artística del Maestro Víctor Osorio Zaldívar y la conducción de Denys Ramos y Lissete de León, actores de Teatro El Público que dirige Carlos Díaz. Conformaron una cartelera de lujo: la Compañía Tropicana; los poetas repentistas Eduardo Rodríguez y Argelio Torres junto a Son Más Son; los niños artistas Amanda Olivera, Vanessa y Diego Gesen Díaz; las primeras actrices Ana Gloria Buduén y Rosario Flores Corbelles; la solista Marla Pilete; la compañía Modarte, y el trovador Adrián Berazaín.

LOS GANADORES Y FINALISTAS DE LOS PREMIOS EXCELENCIAS CUBA 2024, SE RELACIONAN A CONTINUACIÓN:

PREMIO EXCELENCIAS NEWS CUBA 2024

CATEGORÍA: CIENCIA E INVESTIGACIÓN Desarrollo y Competitividad del producto turístico cubano

Proyecto que contribuye al fortalecimiento y evolución del turismo cubano a través de la ciencia, la tecnología y la innovación

Recogió: Doctora Mercedes del Carmen Franco Rodríguez, Directora del proyecto y profesora titular de la Facultad de Turismo, Universidad de La Habana

FINALISTA

Soñar en azul. Sistema de acciones dirigidas a la inclusión social educativa de las personas con Trastorno del Espectro del Autismo desde la Cultura Física y el Deporte

Recogió: Yanaisis Martínez Díaz, Jefa de proyecto. Universidad de Ciencias de la Cultura Física y el Deporte. UCCFD, y Osmany Vargas Morales, Jefe de Investigación. Universidad de Ciencias de la Cultura Física y el Deporte. UCCFD

PREMIO EXCELENCIAS TURÍSTICAS 2024

CATEGORÍA: TURISMO Museo del Ron Havana Club

Institución que, durante casi 25 años, ha preservado y compartido la esencia de uno de los productos más emblemáticos de Cuba, incluyendo el legado de los Maestros Roneros.

Recogió: María Caridad Velázquez Díaz, Directora Museo del Ron, Havana Club Internacional

FINALISTA

Recorrido Histórico en el Hotel Nacional de Cuba

Recogió: Deivid Silva Alfonso, Director Comercial Hotel Nacional de Cuba

CATEGORÍA: TURISMO VERDE Iberostar Grand Trinidad

Hotel que se destaca por su firme compromiso con la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente.

Recogió: Alexei Torres, director de Marketing de Iberostar Cuba

FINALISTA

Ruta del Queso. Finca Integral Agroecológica El Olivo

Recogió: Osnel Corrales Valdés, Mipymes El Olivo SRL

CATEGORÍA: TURISMO AZUL Playa Paraíso, Cayo Largo del Sur

Por ser un santuario natural que destaca la importancia de proteger nuestros ecosistemas marinos, preservando la pureza de sus aguas y la serenidad de su entorno, símbolo del paraíso caribeño.

Recogió: Carlos Rey Bauta, Director de la Representación Gran Caribe Cayo Largo del Sur, Representación Gran Caribe Cayo Largo del Sur, y Ruber Delgado Gamboa, Delegado del Ministro en la Isla de la Juventud,





Delegación Territorial del MINTUR de la Isla de la Juventud

PREMIO CARIBEINSIDER 2024

CATEGORÍA: SOSTENIBILIDAD **Casabe cubano**

Dedicamos este premio al casabe, el pan ancestral de los indios, que ha trascendido generaciones como un alimento que refleja la riqueza cultural y gastronómica de Cuba

Recogió: Domingo Cuza Pedrera, Profesor e investigador de Infotur de Bayamo, Granma

FINALISTA **Devuelta**

Recogió: Anibex Abreu Rosales, Fundadora, creadora y directora de Devuelta

PREMIO ARTE POR EXCELENCIAS 2024

CATEGORÍA: ARTE **Cuentos de mi isla bella**

Proyecto que busca acercar a los niños y niñas a las tradiciones y costumbres de Cuba a través de cuentos que resaltan leyendas y mitos nacionales, con un mensaje educativo y valores humanos.

Recogió: Víctor Guillermo Osorio Zaldívar, Idea Original y director general del espacio Productora Radioarte

FINALISTA **Serie de Colecciones Lo bueno no pasa.** **Vol. 1**

Recogió: Mireya Llorca Rubio, Guionista y directora de TVC. (Fundadora del proyecto), Instituto de Comunicación Social (antiguo ICRT), y Leyber Gómez, Locutor del programa televisivo Lo bueno no pasa. Vol. 1

PREMIO EXCELENCIAS CND ESCUCHA 2024

CATEGORÍA: INTEGRACIÓN SOCIAL **Nativa: Auténtica Comida Cubana**

Proyecto que trabaja incansablemente para promover y preservar la rica gastronomía de Cuba.

Recogió: Frank País Oltuski Rodríguez, Vicepresidente de Mercadotecnia del Grupo de Turismo Gaviota y el Chef Reinaldo Molina

FINALISTA **Proyecto Comunitario Granjita Feliz** **(PDL)**

Recogió: Luis Darío Martos González, Promotor Coordinador, presidente del PDL Granjita Feliz, Proyecto Comunitario Granjita Feliz, y Yuliet Castillo Pérez, Integrante de Brigada Artística Sueños Conquistados

CATEGORÍA: COMUNICACIÓN **Frecuencia Total**

Revista radial de la emisora Radio Rebelde, que con su propuesta inclusiva y enriquecedora se ha consolidado como un referente en la difusión de los valores éticos y culturales de Cuba y el mundo.

Recogió: Bruno Suárez Romero, Director del programa Radio Rebelde, y Maya Quiroga Paneque, Especialista de Comunicación

PREMIO EXCELENCIAS GOURMET **Cuba Ron S.A. Ron Eminente**

Producto de lujo que destaca por su versatilidad y su capacidad para cautivar tanto a los conocedores como a los nuevos admiradores del ron, reflejando el saber ancestral de los Maestros del Ron y una perfecta simbiosis entre innovación y tradición.

Recogió: Karla Castillo Rodríguez, Directora de Mercadotecnia y Desarrollo, Corporación Cuba Ron S.A., y Raúl Bravo, Representante de Moët Hennessy

FINALISTA **La contribución de la ciencia en la formación de los cocineros cubanos. Una propuesta académica con auge universal**

Recogió: María Esther Abreu Rojas, Servicios docentes. Profesora adjunta a Facultad de Turismo. UH y a la Federación culinaria de Cuba, Escuela de hotelería y turismo de La Habana. Hotel Comodoro, Centro de capacitación del MINTUR. CCM

PREMIO EXCELENCIAS DEL MOTOR 2024

CATEGORÍA: MOVILIDAD **Mercedes-Benz en Cuba**

Marca que celebra 30 años de presencia en Cuba, consolidándose como distribuidor oficial y líder en la innovación de la movilidad eléctrica.

Recogió: Ayman Makram, Gerente General Mercedes-Benz-MCV Comercial

PREMIO MALLHABANA 2024
CATEGORÍA: EMPRENDEDORES
Baracoando

Proyecto que, desde su inicio hace 14 años en Baracoa, ha logrado llevar la gastronomía cubana a nuevos horizontes, con una propuesta de productos sencillos, higiénicos y sostenibles.

Recogió: Arístides Smith Rodríguez, Maestro Internacional de Cocina tradicional Cubana Especializado en Vegetales y platos Típicos y tradicionales de Baracoa, Restaurante Baracoando

FINALISTA
YUCASABI SRL

Recogió: Yudisley Cruz Valdés, Presidenta, y Herminio López, copropietario Yucasabi SRL

PREMIO DEL PÚBLICO EXCELENCIAS CUBA 2024

Transfermóvil: Proyecto para la transformación digital de la sociedad dentro del ecosistema de comercio electrónico en Cuba

Por haber obtenido el 74% en votos del público. Transfermóvil, un proyecto social que ha transformado la forma en que los cubanos realizan pagos electrónicos. Con 5,4 millones de usuarios, se ha consolidado como la opción líder en pagos digitales en Cuba, representando más del 70% de las transacciones del país.

Recogió: Julio Antonio García Trápaga, Director de Soporte y Desarrollo de Productos Digitales, ETECSA

WEB OFICIAL: WWW.PREMIOSEXCELENCIAS.COM
MEDIOS DE GRUPO EXCELENCIAS

- Excelencias Turísticas www.revistasexcelencias.com
- Excelencias News Cuba www.excelenciascuba.com
- Excelencias Gourmet www.excelenciasgourmet.com
- Arte Por Excelencias www.arteporexcelencias.com
- Excelencias del Motor www.excelenciasdelmotor.com
- Caribelnsider www.caribeindiser.com
- Caribbean News Digital www.caribbeannewsdigital.com





AIME

Compañía MODARTE

Diseñadora: @aimee_modarte

Colección: Sincretismo

Fotógrafo: @abdiel25garcia

Instagram de modelos:

@geisy_gg04

@alepiloto96

@iya_bailarina

@melany_vlds

@alionsy_oficial1124



¡Sabor y ritmo
en cada bocado!

Reabre el Ranchón del Músico, ahora de la mano de la Mipyme JM. Además de excelente música dirigida a los diferentes grupos etarios, la familia puede encontrar un maridaje perfecto entre el rico sabor de nuestra comida criolla y las tradiciones musicales.



Dirección: Calle 12, entre
1ra y 3ra, Playa, La Habana



Horario: De Martes a Domingo,
de 12:00 pm a 10:00 pm



+53 50259743



ranchondelmusico
egreem@gmail.com

Celebrando los 25 años de la revista KARIBIK



¡Descarga esta edición!

CELEBRANDO los 15 años de la revista EXCELENCIAS TURÍSTICAS RUSO



¡Descarga esta edición!



CARIFLOR
FLORISTERÍA DE PALCO

Los seres humanos continuamos manteniendo un entrañable vínculo con las flores. Rodearse de ellas influye positivamente en el estado de ánimo y cuando las palabras no son suficientes, basta una flor para expresar nuestros sentimientos y emociones. Justamente en el reparto Miramar- concebido en sus orígenes como ciudad jardín-, hay un sitio donde prevalecen las flores por ser su producto estrella. Se trata de la empresa Cariflor situada muy cerca de la 5ta. Avenida y es conocida como la floristería del Grupo Palco. Cariflor con su red de tiendas pone a su disposición flores nacionales e importadas -de extraordinaria belleza, fragancia y durabilidad-, plantas ornamentales naturales y artificiales; a la vez que brinda servicios de decoración y arreglos florales.

Con una experiencia obtenida por años de continuo y loable trabajo Cariflor cuenta con floristas muy profesionales -verdaderos artistas-, quienes imprimen elegancia y buen gusto en cada arreglo floral que elaboran. Con gran creatividad realizan desde una simple confección hasta centros de mesa, ramos, bouquets, ofrendas y elaboraciones más complejas, originales y sofisticadas. Sus obras van de lo clásico a lo más innovador distinguiéndose por corresponder a parámetros de calidad complaciendo las más altas expectativas de los clientes. Así, cada arreglo otorga una nota distintiva a la decoración de diferentes espacios y eventos sociales donde las flores son protagonistas como: bodas, bautizos, aniversarios, cumpleaños, reuniones, ceremonias y fiesta de quince proporcio-

nando un ambiente agradable al transmitir alegría, frescura y elegancia.

Sin duda alguna, las flores armonizan muy bien con un exquisito vino, licor y confituras, es por ello que en los últimos tiempos Cariflor ha ampliado su espectro comercial y en la actualidad muestra en los anaqueles de sus tiendas diversos vinos: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot... a tono con las tendencias actuales de las floristerías a nivel internacional. Otra línea de modernidad en la que se inserta la empresa es la combinación de las flores con simpáticos peluches y hasta con chocolates de óptima factura. De aquí, que recién Cariflor se haya alineado a la forma de gestión no estatal La Chocolatera, la cual muestra un amplio surtido y de excelencia de chocolatería fina artesanal en sus floristerías, principalmente en la que se localiza en el balneario de Varadero. Refrescos, cervezas, delicatessen, conservas; productos de higiene y aseo; artículos de jardinería así como objetos decorativos para el hogar completan la amplia gama de ofertas.

Ya lo decíamos al inicio, con una flor por su belleza y fragancia podemos expresar emociones y sentimientos. Entonces no lo dude, si quiere gratamente sorprender piense en obsequiar flores, por ser un acto de gran significado espiritual que nunca pasa de moda. Y, si es de los que prefiere rodearse de algo tan hermoso como son las especies florales, igualmente encamine sus pasos hacia las especializadas floristerías de Cariflor que esperan por su visita.

Dirección Comercial:

Calle 32 no. 503 / Ave. 5ta. y 7ma.
Playa, La Habana. Tel: 7 204 07 72

Tiendas:

Calle 12 no. 153 / Línea y Calzada.
Vedado, La Habana. Tel: 7 830 38 69

Calle 32 no. 503 / Ave. 5ta. y 7ma.
Playa, La Habana. Tel: 7 204 62 47

Calle 23 esq. 21. Vedado, La Habana.
Tel: 7 836 53 85 / 7 836 51 66

Calle 33 / Ave. 1era. Varadero, Matanzas.
Tel: 4 561 41 01 / 4 561 48 61



Entregados los Premios Mágicos por Excelencias en el marco del Tianguis Turístico 2025

Este 1.º de mayo, en el marco del Tianguis Turístico de México 2025, se celebró la gala de entrega de la tercera edición de los Premios Mágicos por Excelencias. El acto contó con la presencia de Secretarios de Turismo, autoridades, líderes del sector turístico y representantes de los medios de comunicación.

En esta edición participaron 22 estados y 78 Pueblos Mágicos. La votación del público superó los 170 mil votos, y 37 candidatos resultaron finalistas en 13 categorías.

Durante la ceremonia, el presidente del Grupo Excelencias, Sr. José Carlos de Santiago, ofreció unas palabras en las que agradeció a todos los participantes.

A continuación, los ganadores de los Premios Mágicos por Excelencias en sus distintas categorías:

Premio Categoría BIENESTAR:

Huasca de Ocampo del Estado de Hidalgo por proyecto: Bien-estar SMR. **Recoge:** Elizabeth Quintanar, Secretaria de Turismo del Estado de Hidalgo.

Premio Categoría CIUDAD DE EXCELENCIAS:

CDMX del Estado de México por el proyecto: Chapultepec, Naturaleza y Cultura. **Recoge:** Jennie Shrem Serur, Directora General de la Secretaría de Turismo de la Ciudad de México.

Premio Categoría CULTURA:

Múzquiz "Melchor Múzquiz" del Estado de Coahuila por el proyecto: Múzquiz: Recintos que Cuentan Nuestra Historia. **Recogen:** Laura Patricia Jiménez Gutiérrez, Presidente Municipal del municipio de Múzquiz y la Secretaria de Turismo de Coahuila, Cristina Amezcua

Premio Categoría DEPORTE:

Guachochi "Guachochi" del Estado de Chihuahua por el proyecto: Awaniame Guachochi. **Recogen:** Lic. Hortencia Euridice Payán Avila, Secretaria Municipal del H. Ayuntamiento de Guachochi y Lic Diana Angelica González Moreno, Directora de Turismo H. Ayuntamiento de Guachochi.

Premio Categoría ENOLOGÍA:

Tequisquiapan del Estado de Querétaro por el proyecto: "DE LA UVA A LA COPA" **Recoge:** Sra. Katherine Arteaga Mejía, Coordinadora de Turismo de Promoción Turística del Ayuntamiento Tequisquiapan.

Premio Categoría GASTRONOMÍA:

Pueblo Mágico de Valladolid del Estado de Yucatán por los proyectos: Valladolid, Capital



Gastronómica de Yucatán Valladolid y "La Verdadera Cocina Regional" **Recoge:** Sra. Argelina Ontiveros Sánchez, Directora de Turismo del Ayuntamiento de Valladolid.

Premio Categoría INCLUSIÓN Y ACCESIBILIDAD:

Tlaquepaque "San Pedro Tlaquepaque" del Estado de Jalisco por el proyecto: RECORRIDO TURÍSTICO INCLUSIVO "SINTIENDO TLAQUEPAQUE" **Recoge:** Esther Morales Navarro del Comité del Pueblo Mágico de Tlaquepaque.

Premio Categoría LGTBI:

Sayulita del Estado de Nayarit por el proyecto: "Sayulita: diversidad viva en Riviera Nayarit". **Recoge:** Dra. Sylvia Lorena Serafin, Directora del Fideicomiso de Promoción Turística del Estado de Nayarit.

Premio Categoría NATURALEZA:

Pátzcuaro del Estado de Michoacán por proyecto: Manantiales de Urénden. **Recoge:** Mtra. Zitlali Obregón Alvarado, Secretaria de Turismo, Cultura, Artesanías y Fomento Económico y la acompaña Lic. Alejandro Orosco Mendoza, Regidor de Turismo.

Premio Categoría PALEONTOLOGÍA Y ARQUEOLOGÍA:



Ixtlán del Río del Estado de Nayarit por el proyecto: "Ixtlán del Río: herencia viva de barro y piedra" **Recoge:** Dra. Sylvia Lorena Serafin, Directora del Fideicomiso de Promoción Turística del Estado de Nayarit.

Premio Categoría PATRIMONIO Y ARQUITECTURA:

Taxco de Alarcón del Estado de Guerrero por el proyecto: Vigías del patrimonio. **Recoge:** Mtro. Simón Quiñones Orozco, Secretario de

Turismo de Guerrero, Arq. Juan Andrés Vega Carranza, Presidente Municipal del Ayuntamiento de Taxco de Alarcón, y Lic. Jesús Alejandro Villarejo Hernández, Secretario de Turismo y Cultura del Ayuntamiento de Taxco de Alarcón.

Premio Categoría RELIGIÓN:

Zacatlán del Estado de Puebla por el proyecto: De la tierra al cielo: La Virgen de la Asunción, Corazón de la Fruticultura en Zacatlán.



Recogen: Sra. Arleen Balderas García, Directora de fomento económico y turismo del Ayuntamiento de Zacatlán, Sra. Mariel Pérez Vazquez, Proyectos y comunicación turística del Ayuntamiento de Zacatlán, Sr. Jorge Escobedo Trejo, Coordinador de fomento económico del Ayuntamiento de Zacatlán.

Premio Categoría SOSTENIBILIDAD:

Xilitla del Estado de San Luis Potosí. por el proyecto: Xilitla Corazón Verde "Sostenible"
Recoge: Lic. Yolanda Josefina Cepeda Echavarría, Secretaria de Turismo del Estado de San Luis Potosí.

Premio Categoría MÁS VOTADO DEL PÚBLICO:

Sayulita del Estado de Nayarit. Recoge: Dra. Sylvia Lorena Serafin, Directora del Fideicomiso de Promoción Turística.

Reconocimientos de los Premios Mágicos por Excelencias 2025

Durante la gala también se entregaron reconocimientos especiales a proyectos y personalidades que han dejado una huella significativa en el sector turístico.

Reconocimiento Categoría INNOVACIÓN TURÍSTICA:

David Figueroa por el proyecto: Desarrollo del turismo residencial. **Recoge:** Sr. David Figueroa

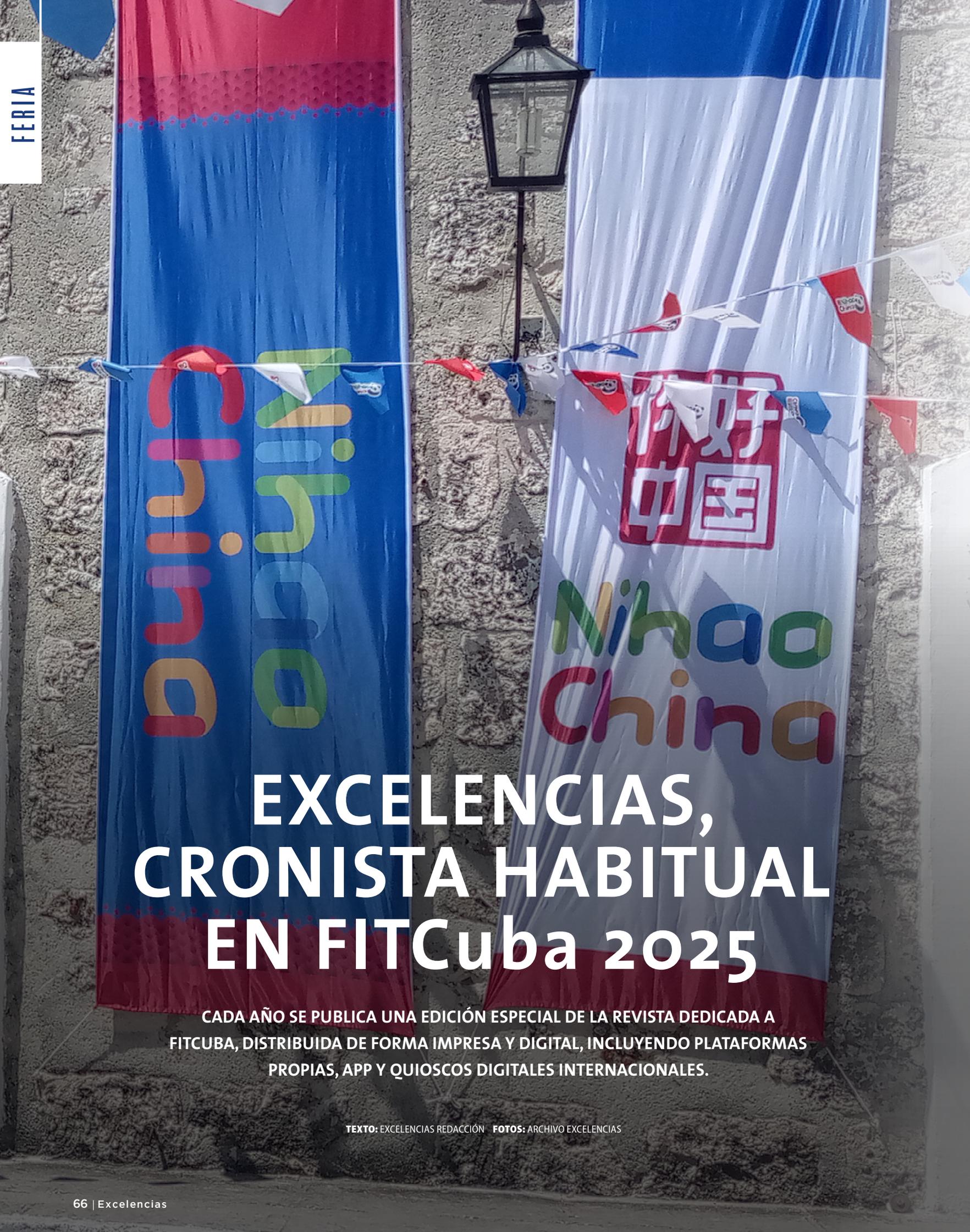
Reconocimiento Categoría MEJOR PRODUCTO TURÍSTICO:

León del Estado de Guanajuato por el proyecto: Festival Internacional del Globo. Recoge: Mtro. David Ayala Saucedo, Director general de turismo y Lic. Armando Emanuel Gasca García y Director general de inteligencia turística Estado de Guanajuato.

Reconocimiento por Trayectoria en el ámbito del turismo:

Guadalupe Robles por el proyecto: Por 25 años de trayectoria destacada en el ámbito del turismo, contribuyendo al desarrollo de la cultura y tradiciones. Recoge: Lic. Guadalupe Robles León, Secretaria de Turismo del Estado de Guanajuato. ●



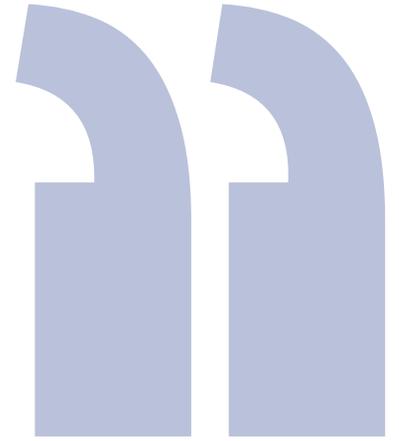


EXCELENCIAS, CRONISTA HABITUAL EN FITCuba 2025

CADA AÑO SE PUBLICA UNA EDICIÓN ESPECIAL DE LA REVISTA DEDICADA A FITCUBA, DISTRIBUIDA DE FORMA IMPRESA Y DIGITAL, INCLUYENDO PLATAFORMAS PROPIAS, APP Y QUIOSCOS DIGITALES INTERNACIONALES.

TEXTO: EXCELENCIAS REDACCIÓN FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

EN FITCUBA 2024 SE PUBLICARON CERCA DE 50 NOTAS, INCLUYENDO LA COBERTURA DE LA 69ª REUNIÓN DE ONU TURISMO PARA LAS AMÉRICAS; EN FITCUBA 2025 SE ALCANZÓ UN RÉCORD DE 100 PUBLICACIONES RELACIONADAS CON LA FERIA.



La revista Excelencias Turísticas del Caribe & las Américas ha acompañado durante más de tres décadas a la Feria Internacional de Turismo de Cuba, convirtiéndose en una cronista habitual de FITCuba. Lejos de asumir un rol pasivo, su presencia ha sido activa, comprometida y constante en la proyección de la identidad cultural cubana a través del turismo.

Así lo ha expresado el presidente del Grupo Excelencias, José Carlos de Santiago, al afirmar que la publicación ha estado presente durante 33 años en FITCuba “no como un mero observador, sino como un actor comprometido en la proyección de la verdadera esencia del pueblo cubano”. Para el Grupo, esta feria no es simplemente un evento, sino “un reflejo de una identidad que abraza el diálogo y la interconexión cultural”.

Cada año, Excelencias entrega una edición especial dedicada a la feria, disponible tanto en formato impreso como digital. Estas publicaciones se distribuyen durante el evento, a través de las plataformas del grupo, su app y uno de los quioscos digitales más importantes del mundo. En el bienio 2024-2025, dichas ediciones han estado encabezadas por entrevistas exclusivas al ministro de Turismo de Cuba, Juan Carlos García Granda, lo que confirma el carácter estratégico y periodístico de estos contenidos.

La cobertura que Excelencias brinda a FITCuba no solo es amplia y diversa, sino también certera, resultado de su condición de multimedia con 35 productos entre impresos y digitales, así como una red de canales de distribución que garantiza visibilidad internacional.

Durante FITCuba 2024, Excelencias publicó cerca de medio centenar de notas, incluyendo una cobertura detallada de la 69ª reunión de la Comisión Regional para las Américas de ONU Turismo, evento previo a la feria. En la edición más reciente, FITCuba 2025, se alcanzó un récord de 100 publicaciones vinculadas al evento, reafirmando el compromiso sostenido del grupo con la mayor bolsa turística de Cuba. ●

Excelencias ofrece una cobertura amplia y precisa del evento gracias a su estructura multimedia con 35 productos y múltiples canales de distribución.



HERENCIA
RESTAURANTES CENTRO HISTÓRICO

Saborear La Habana Vieja



Empresa Filial Restaurantes
Centro Histórico, S.A



[https://www.facebook.com/
restaurantecentrohistoricocimex](https://www.facebook.com/restaurantecentrohistoricocimex)



+53 50996270



LA INGLESA

MONTILLA-MORILES

@lainglesawine

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



MALPASTOR

*En La Rioja,
cultivamos viñas de Tempranillo
que antaño fueron tierras de pasto.
Un lugar privilegiado, donde un puñado
de pastores dejaron de serlo para sentar
las bases de una viticultura tradicional
y de unos vinos con la energía
de un entorno único.*



LA CARBONERA
FAMILIA TORRES



ESCAPA.ATE
VIRTUAL
COMUNICACIÓN

✉ hablamos@evcomunicacion.com

☎ 91 556 00 40

CREATIVIDAD

ESTRATEGIA

PUBLICIDAD

PROYECTOS



EL EQUIPO QUE TU
EVENTO NECESITA



GOLDBLACK
i n v e s t m e n t s

+ 20 años en el mercado cubano

Trading

- Servicio integral a la cooperación internacional
- Suministrador de papel, celulosa y demás insumos de las Artes Gráficas
- Espacios e insumos para Artistas Plásticos

Comercio electrónico

- Tiendas Virtuales
- Pasarelas de pago
- Programación de Sistemas de Gestión Empresarial

Artes Gráficas

- Diseño e Impresión

Capitán Haya, 16-9ºB - Madrid 28020, España.

Telf.: +34 91 556 00 40

Fax: +34 91 556 85 75

Email: sales@goldblackinvestments.com

www.goldblackinvestments.com
www.grupoexcelencias.com



EXCELENCIAS

Gourmet

Nº97 / 2025

BIMESTRAL

DESCARGA
LA EDICIÓN



PREMIOS EXCELENCIAS



Visita
Nuestra Web



ESPAÑA
-
ENERO



CUBA
-
MARZO



MÉXICO
-
ABRIL



2025