

EXCELENCIAS

Gourmet

Nº92 / 2023

BIMESTRAL



UNA FIESTA PARA LOS SENTIDOS



ESPECIAL MONOGRÁFICO EXCELENCIAS GOURMET Nº.92



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

CREANDO PUENTES GASTRONÓMICOS

Excelencias Gourmet ha realizado en estos días su décimo seminario, para continuar con el trabajo que comenzó en el año 2010, momento en que el grupo editorial Excelencias fue autorizado para crear el primer seminario internacional, donde participaron todos los sectores de la sociedad cubana al mismo tiempo. Aquel primer encuentro generó un puente cultural entre el sector estatal y el privado, con la presencia de un elenco de profesionales de gran prestigio internacional y con la participación estelar de don Rafael Ansón Oliart, presidente de la Real Academia de Gastronomía Española, de la Academia Iberoamericana y presidente de honor y cofundador de la Academia Internacional de Gastronomía —organización con sede en París, que en 2023 cumplió 40 años de fundación—. Ansón Oliart es el único académico fundador vivo, maestro de 88 años con una vitalidad incomparable, que ha participado en gran parte de estos seminarios, inclusive en la etapa de la pasada pandemia de la COVID-19. En todo momento, por difícil que haya sido, hemos contado con su apoyo y orientación. Gracias, Rafael.

Los temas tratados en los seminarios gastronómicos, organizados por el Grupo Excelencias, siempre han tenido el fin de generar conocimiento. El aporte de sus conferenciantes trasciende lo académico para mostrarnos ejemplos de vida. Si sumásemos las estrellas y soles que cocineros, investigadores, formadores, reposteros, chocolateros, *barman*, han conseguido a lo largo de su carrera, estoy seguro de que nos iluminarían durante estos diez años de intenso trabajo. Las becas

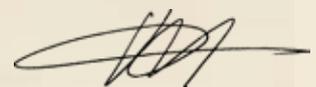
concedidas por Paco Torreblanca han sido realmente únicas; el apoyo de las universidades gastronómicas españolas representa un elemento de ánimo; sin olvidar a los grupos hoteleros y en este año, de forma muy especial, al Cabaret Tropicana de La Habana, perteneciente al grupo Palmares. Las dificultades económicas que atraviesa Cuba y las que atravesamos los grupos editoriales en el mundo, no han sido un freno para Excelencias, que haciendo un esfuerzo especial a través de la tienda virtual Mallhabana, como *sponsor* principal de este evento, pudo llevar a cabo este importante acontecimiento.

En las páginas interiores agradecemos a todas las empresas e instituciones por su colaboración.

Este año 2024 pondremos el foco de nuestro seminario en la historia. Con la participación de importantes cocineros e investigadores, trasladaremos la cultura fusión de crisoles, la influencia de la cocina árabe en la fusión con los 800 años de convivencia con el pueblo español y su transmisión a la cultura gastronómica de Iberoamérica.

Esperamos que puedan acompañarnos y que se preparen ya para enviar sus candidaturas a los premios Excelencias, cuyas bases están disponibles en la web.

 [Sitio Web](#)



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

SUMARIO

- 4 OPINIÓN**
SEMINARIOS GASTRONÓMICOS:
REUNIONES CULTURALES
PARA CONOCER MEJOR LA
GASTRONOMÍA DEL SIGLO XXI
- 6 ESPECIAL**
X SEMINARIO GASTRONÓMICO
INTERNACIONAL EXCELENCIAS
GOURMET 2023
- 12 COCINAS DEL MUNDO**
GASTRONOMÍA PERUANA:
TRADICIÓN, DIVERSIDAD Y SABOR
- 16 TRADICIONES**
CHILES EN NOGADA, ORGULLO
DE PUEBLA
- 20 A SU SALUD**
PANES Y POSTRES CON ALTO
CONTENIDO EN PROTEÍNA.
SOLUCIONES PARA LA
RESTAURACIÓN SALUDABLE
- 24 DE BUENA TINTA**
GASTRONOMÍA 4.0: LA
REVOLUCIÓN CULINARIA DE LA
INTELIGENCIA ARTIFICIAL
- 28 IN VINO VERITAS**
LA VITIS VINIFERA EN AMÉRICA
- 34 HISTORIA**
CAFÉ COLOMBIANO: DEL CULTIVO
A LA TAZA, UN VIAJE DE IDA Y
VUELTA
- 40 EVENTOS**
II GALARDONES IBEROAMERICANOS
DE GASTRONOMÍA

CANCHÁNCHARA, TRADICIÓN Y
CULTURA

FESTIVAL CHOCOLATE CON CAFÉ

AMBIGÚ BAYAMÉS Y LA FIESTA
DEL CASABE

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

COLABORACIÓN EDITORIAL:
AIBG (Academia Iberoamericana de Gastronomía)

ADEMÁS HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO:
José Carlos de Santiago, Don Rafael Ansón Oliart, Sergio Moisés Zapata Acha, Fabián Valdivia,
Jehannara Calle, Karen Santamaría, Larami Pérez, Olympo Morales Benítez, Yanitza E. de la Torre
Batista, Josefina Pichardo y Miriam Rendón.

UNA PUBLICACIÓN DE GRUPO EXCELENCIAS



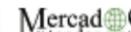
SUSCRIPCIONES Y ATENCIÓN AL CLIENTE:
TEL.: +34 (91) 556 00 40 / TEL.: +53 (7) 204 81 90

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



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

*29/7/2003



SEMINARIOS GASTRONÓMICOS

reuniones culturales para conocer mejor la gastronomía del siglo XXI

LA CITA PERMITE ENRIQUECER, DESDE EL PUNTO DE VISTA DE CONTENIDOS, PENSAMIENTOS Y DESDE LO CULTURAL, LA NUEVA GASTRONOMÍA DE ESTE SIGLO

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



Me hubiera gustado estar en el X Seminario Gastronómico Internacional de Excelencias Gourmet, como lo hice en el primero hace más de una década. En esa ocasión, se produjo por primera vez una gran colaboración público-privada, para llevar adelante el sistema formativo que ha permitido en gran medida que, a lo largo de estos años, la gastronomía haya evolucionado y se considere cada vez más como una parte fundamental de la actividad del ser humano en el siglo XXI.

Este X Seminario mostró la huella culinaria devenida del encuentro cultural entre España y América en el siglo XV, así como el intercambio de alimentos de ida y vuelta entre ambos continentes, que enriqueció la forma de alimentarse

Este X Seminario mostró la diversidad de la gastronomía iberoamericana, a través de los diferentes países.

del ser humano y, por tanto, contribuyó a su salud y felicidad. Por eso quiero felicitar a Excelencias Gourmet, a José Carlos de Santiago y a su hija Verónica por contribuir con un esfuerzo personal extraordinario, con el apoyo de quienes los rodean, a mantener este evento durante tantos años.

Particularmente especial en todos los sentidos fue esta décima edición. Durante tres días tuvimos la oportunidad de conocer cómo ha evolucionado la gastronomía de Perú, México, España y el conjunto de Iberoamérica; ver la importancia que están teniendo los aspectos, saludable, solidario y sostenible, en la gastronomía. Reuniones culturales como esta enriquecen, desde el punto de vista de contenidos, pensamientos y desde lo cultural, la nueva gastronomía del siglo XXI. Luego los cocineros convierten esas experiencias en recetas, en platos, que nos permiten disfrutar y comprender que, a la hora de comer, además del placer hay que tener en cuenta la salud.

Debemos lograr, en regiones como Iberoamérica y el Caribe, que la alimentación llegue a todo el mundo, que la gente no esté mal alimentada, ni por exceso ni por defecto, y que todos contribuyamos –desde la agricultura, la

Tenemos que conseguir, especialmente con el impulso de Iberoamérica, que la alimentación sea cada vez más saludable, solidaria, sostenible y, por supuesto, satisfactoria.

ganadería, los pescadores, el industrial, los restaurantes, comerciantes y nosotros, los ciudadanos en general – a valorar, seleccionar y apoyar cada vez más al producto ecológico. Tenemos que conseguir que en la nueva gastronomía del siglo XXI, especialmente con el impulso de Iberoamérica, incluyendo a España y Portugal, se logre que en unos años la alimentación sea cada vez más saludable, solidaria, sostenible y, por supuesto, satisfactoria.

En nombre de la Academia Iberoamericana de Gastronomía y de las quince Academias que la componen, éxitos y enhorabuena por la celebración de este evento.



2023
X SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
 GASTRONOMÍA HISPANA
Fusiones y proyecciones americanas



Asimismo, De Santiago hizo referencia al orgullo compartido por los participantes por su cultura y bandera. “Creemos que hay que continuar poniendo nuestra lengua y nuestro valor en el mundo, somos orgullosamente hispanohablantes”, señaló.

Saludó la presencia en el encuentro de los embajadores de España, Egipto y Perú, excelentes señores Ángel Martín Peccis, Maher El-Adawy y Gonzalo Flavio Guillén Beker; así como del presidente de la Asociación de Empresarios Españoles en Cuba, Joaquín Samperio Sañudo, y otros representantes del cuerpo diplomático acreditado en Cuba.

Agradeció, además, a las personas y países de la región que realizan acciones constantes para mantener la cultura y fusión gastronómica entre España y América, y adelantó que en 2024 se desarrollará un Seminario más abierto, en el que se brindará especial atención a la presencia africana en la gastronomía.

Reconoció también el trabajo de la Cátedra Cubana de Gastronomía y su presidenta Odalis Hernández Vega, el apoyo de toda la prensa y el de Skhole Eventos, especialmente a su presidenta Gina de la Fé Toledo.

El presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, Rafael Ansón, a través de un video, deseó éxitos a Excelencias Gourmet; y recaló la importancia de que “la nueva gastronomía” del siglo XXI, con el impulso de Iberoamérica, “haga posible que todo el mundo disfrute

de una alimentación saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria”.

Durante la jornada, el embajador de España en Cuba se refirió a la importancia de que este Seminario forme parte de la Semana Cultural de España en el archipiélago y enalteció el trabajo de Excelencias en la Isla durante este cuarto de siglo, así como las diez ediciones del evento gastronómico internacional.

También son dignas de recordar las palabras de María del Pilar Macías Rutes, directora general de Calidad y Operaciones del Ministerio de Turismo, quien señaló que lo más característico del momento es que estamos en familia, entre colaboradores, “y todos tenemos el mismo objetivo, tratar de llevar la excelencia a los servicios gastronómicos de nuestro país”.

Avalado por Formatur, la Academia Iberoamericana de Gastronomía, el Ministerio de Turismo, las asociaciones de Cantineros de Cuba y de *sommeliers* de la República de Cuba y la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, al Seminario Gastronómico asistieron expertos de varias naciones de Iberoamérica como España, México, Perú, República Dominicana, Colombia y Cuba, entre otras.

Participaron en sus jornadas más de 300 personas entre proveedores, distribuidores, gerentes, cocineros, cantineros, jefes de cocina y de sala, meseros, investigadores, docentes, empresas hoteleras cubanas y extranjeras, extrahoteleras, personal de A+B, mipymes y sector no estatal.

“**G**astronomía hispana: fusiones y proyecciones americanas” fue el tema en torno al cual se desarrolló el X Seminario Gastronómico Internacional Excelencias Gourmet, del 11 al 13 de octubre en La Habana. El evento, con sede en el paradigmático cabaret Tropicana, brilló por la profesionalidad de los asistentes y la profundidad de los puntos abordados, y formó parte del programa de la Semana Cultural de España en la Isla, además de celebrar el 25 aniversario del Grupo Excelencias y el centenario de la Asociación de Cantineros de Cuba.

“Las cocinas y los fogones son nuestra alma, estemos orgullosos de las palabras que nos definen. Somos cocineros, no *chefs*. Somos cantineros, no *bartenders*, digámoslo con orgullo”, fueron las palabras del presidente del Grupo Excelencias y vicepresidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, José Carlos de Santiago, durante la inauguración de la cita.



1. Acto de Inauguración

Excmo. Sr. Ángel Martín Peccis, Embajador de España en Cuba
 D.ª María del Pilar Macías Rutes, directora general de Calidad y Operaciones del Ministerio de Turismo de Cuba
 D. José Carlos de Santiago, presidente de Grupo Excelencias

2. “Los alimentos de ida y vuelta. Su fusión hispanoamericana”

Ponencia a cargo de D. Julio Valles Rojo | España
 Presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía

3. “La coctelería, hija legítima del ron cubano, un viaje de ida y vuelta”

Ponencia a cargo de D. Eddis Naranjo y José Rafa Malem, presidente actual y honorario, respectivamente, de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC) | Cuba

4. Coctel Huellas, de Felipe Manresa (ganador del Concurso Cantinero X Seminario)

5. “Presencia hispana en la gastronomía hispanoamericana”
 Panel moderado por **Clemente Hero** | director del Meliá Cohiba

Participaron:

Chef David Ruiz Koch: “Surgimiento y evolución de la gastronomía” | Colombia

D. Sergio Zapata: “La comida peruana como resultado de una fusión gastronómica” | Perú

Chef Jorge Orozco: “La raíz hispana en la cocina mexicana” | México

6. “Gastronomía egipcia”

Showcooking a cargo de: **D.ª Shams El-Adawy, esposa del embajador de Egipto. Chef ejecutivo Ariel López**

Presentación a cargo de: **D.ª Jumania Rodríguez, directora de Comunicación**

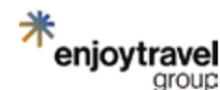
7. Concurso Cantinero X

Resultados a cargo de **Yoandro Matos Parra** | Cuba
 Presidente del tribunal

8. “Cata de ron ligero cubano”

Masterclass a cargo de D.ª Salomé Alemán | Cuba
 Ingeniera Química, Primera Mujer Maestra Ronera de Cuba

TRANSPORTISTA OFICIAL



SEDE



SPONSOR PLATINO



DEL 11 AL 13 DE OCTUBRE
 TROPICANA, LA HABANA, CUBA



EXCELENCIAS
Gourmet



9. Concurso Cantinero X Seminario
José Carlos de Santiago con los tres ganadores, en la extrema derecha el ganador **Felipe Manresa**
10. "Alta gastronomía en la hotelería cubana"
Masterclass a cargo de chef Carlos Durán | España | Chef Corporativo de Blue Diamond
11. "Cocina tecnoemocional"
Presentación a cargo de D.ª María Esther Abreu | Cuba
Ponencia D. Pau Arenos | España | Periodista y escritor especializado en cultura gastronómica.
12. "Neuromarketing gastronómico. Caso Práctico Guanajuato"
Ponencia a cargo de D.ª M.ª Guadalupe Robles | Guanajuato, México

Experta en Marketing Experiencial y subsecretaria de Turismo del Estado de Guanajuato
13. "Gastronomía de Dominicana para el mundo"
Ponencia de la chef María Marte | República Dominicana
 Única mujer latinoamericana que ostenta 2 estrellas Michelin
14. "Inteligencia artificial y Gastronomía en el Camino Real de Tierra Adentro"
Ponencia digital de D.ª Karen Santamaría | México
 Dra. HC International College of Leaders and Geniuses Washington University
15. Ganadores del primer lugar compartido del Concurso Cocinero XXV Aniversario de Excelencias: Álvaro Barrios Ruíz y Julián Kim Rodríguez

16. "Cocina nariñense"
Showcooking a cargo del chef David Ruiz Koch | Colombia | Chef restaurante Sausalito
17. "Gastronomía de Perú al mundo"
Showcooking a cargo del chef Juan Carlos Márquez | Perú
 Chef Meliá Hotels
18. Ganador del primer lugar compartido del Concurso Cocinero XXV Aniversario | Álvaro Barrios Ruíz
19. Ganador del primer lugar compartido del Concurso Cocinero XXV Aniversario de Excelencias | Julián Kim Rodríguez

20. "El tabaco y el vino, en su viaje de ida y vuelta"
Masterclass a cargo de D. Jesús Machín | Cuba
 Presidente ASRC y Sumiller Internacional
21. Showcooking de cocina prehispánica de México
 Por el chef Jorge Orozco
22. Degustación de cocina prehispánica
 Por los chefs mexicanos Jorge Orozco y Jorge Woolrich

APOYO INSTITUCIONAL



PATROCINADORES





23



24



25



26



27



28



29

23. Degustación de comida prehispánica

José Carlos de Santiago degustando un escorpión

24. "La gastronomía hispanoamericana: amalgama de culturas en viajes de ida y vuelta de los alimentos"

Panel moderado por el chef Jorge Méndez | Cuba

Participan: Chef Jorge Junco | Cuba

Chef Nono Martínez | España | Chef ejecutivo Iberostar

25. "El milagro de la gastronomía peruana"

Ponencia a cargo de D. Eduardo Jáuregui Cabrera | Perú

Presidente de la Cámara de Turismo y Comercio Exterior de Paracas

26. "La historia del Pisco: un producto generado en el viaje de ida y vuelta"

Masterclass a cargo de D.ª Lucero Villagaría | Perú | Sumiller experta en pisco

27. "Panes y postres con alto contenido en proteína. Soluciones para la restauración saludable"

Presentación a cargo de D.ª Jehannara Calle Domínguez | Cuba | Ingeniera de alimentos

28. "Importancia del uso de los productos ecológicos de limpieza en la restauración", Miquell Osset | España.

Director de Proquimia en Cuba

29. "Cocina cubana estilizada. Evento Cuba Sabe. Casos de éxito"

Taller moderado por Chef Honorato Espinar, Chef corporativo Iberostar (mundial) | España

Participan:



30



31



32



33



34



35



36



37

D.ª Rita María González, Espec. Comercial de Paradiso y organizadora de Cuba Sabe

Proyectos cubanos de éxito: D.ª Yudisley Cruz – Proyecto Yucasabi

Chef Iván Rodríguez – Restaurante Al Carbón

30. Yudisley Cruz, Proyecto Yucasabi

31. Presentación del chef Iván Rodríguez – Restaurante Al Carbón

32. Academia Bodegas Torres, presenta Gladis Maridolis Díaz Remedios, representante de Bodegas Torres | Cuba

33. Presentación de la cerveza Parranda por el maestro cervecero

34. Concurso 15 x 15. Ganador equipo de Waldo Mendoza

35. Entrega de diplomas y certificados

36. Postulación de La Habana, Capital Iberoamericana de la Coctelería

37. Foto de los conferencistas en el Capitolio

PATROCINADORES



COLABORADORES GASTRONÓMICOS



GASTRONOMÍA PERUANA

tradición, diversidad y sabor

POR: Ph. D. SERGIO MOISÉS ZAPATA ACHA
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS GOURMET

El Perú es uno de los países megadiversos del planeta. La existencia de varios pisos ecológicos ha permitido a las culturas originarias, a través de los milenios, la domesticación de algo más de un centenar de especies nativas de plantas con una alta variabilidad genética como la papa, ají, tomate, camote, maíz, granos andinos, papaya, palta, entre otras, y de animales como la llama, la alpaca, el cuy y el pato criollo.

La cocina incaica, con una despensa rica en productos y creadora de técnicas de

conservación y preparación de alimentos —que abarcaban bienes provenientes de las Américas y la cocina española, con herencia morisca, visigótica y anteriormente grecorromana—, dio origen por mestizaje a la cocina peruana. La evolución de nuestras cocinas, criolla y regionales, fue una consecuencia de procesos que a lo largo de 500 años a partir del siglo XVI, se caracterizaron por la adaptación y adopción de ingredientes introducidos, así como el desarrollo creativo de una amplia variedad de platos originales.

En un inicio los nativos comenzaron por criar y cultivar “nuevos productos” como el cerdo, la gallina, la vaca, el trigo,

la vid, los cítricos y a obtener los derivados, que serían particularmente apreciados; mientras que los españoles, por la dificultad del transporte y la ausencia de ingredientes, se vieron obligados a adoptar, con algún que otro cambio, las comidas indígenas.

En gran medida fue en los conventos donde se modificaron y desarrollaron recetas equivalentes a las ibéricas, así como comidas autóctonas, empleando tanto ingredientes propios como introducidos. El mestizaje y los cambios que se sucedieron a partir de la Conquista dieron origen e identidad a la cocina nacional, al pasar por periodos formativos iniciales y de transición; a partir de mediados del siglo XIX alcanzó una etapa

clásica, pasando a una etapa de difusión internacional en la actualidad.

Durante el periodo colonial circularon recetarios españoles como el *Arte de Cocina, Pastelería, Bizcochería y Conservería*, de Martínez Montañón, editado en 1611. Fue a partir de mediados del siglo XIX que la cocina peruana adquirió características propias, sin dejar por ello de ser dinámica. A lo largo de toda su historia han existido influencias marcadas por la inmigración o por corrientes económicas. Por ejemplo, durante la Colonia, con los esclavos de África se introdujeron ingredientes como el ñajú (quimbombó), frijol *caupí* (frijol de carita) o el frijol de palo (gandul), y de otras partes

MILES DE AÑOS DE DOMESTICACIÓN DE PRODUCTOS NATIVOS ORIUNDOS Y MEDIO MILENIO DE CONTINUO MESTIZAJE CULTURAL HAN CONVERTIDO A LA ANCESTRAL GASTRONOMÍA DE PERÚ EN UNA DE LAS MÁS DIVERSAS QUE EXISTE

también, plantas y especias como: mango, plátano, tamarindo, clavo y canela. Más adelante la influencia culinaria europea, primero francesa, luego inglesa e italiana principalmente, se presentaría desde la Independencia e inicios de la República.

Con la llegada de los “culés” a mediados del siglo XIX, el aporte de esta corriente migratoria dio origen al chifa, una cocina esencialmente china con algunas características propias debidas a la influencia criolla. Posteriormente, los inmigrantes japoneses aportarían a partir de la primera mitad del siglo XX algunos ingredientes como la salsa shoyu, el tofu, además del gusto por el sushi y el sashimi.

LA COCINA DE LOS INCAS

Los incas contaron con un sistema de almacenes o colcas, un avance en materia de almacenamiento y protección contra el deterioro, y el suministro eficiente de productos alimenticios frescos y procesados, como maíz, frijoles, quinua, pallares, papas, camotes, ollucos, chuño, cancha o maíz tostado, charqui, pescado seco-salado, chicha, ají, lúcuma, etcétera.

En el antiguo Perú, además de tres especies importantes de ajíes, como el ají escabeche o amarillo, el ají chuncho o charapita y el rocoto, condimentos obligados de la comida, se utilizaban el achiote y hierbas como el paico (apazote), el huacatay (especie de hierbabuena) y la muña (menta andina), productos de uso actual en la cocina. A esto se sumaba un sinnúmero de frutas como, por ejemplo, la chirimoya, la lúcuma, la guayaba, la guanábana, las papayas, el pepino dulce, el aguaymanto, la granadilla y desde la Amazonía, la cocona, el aguaje, el marañón, etcétera.

El procesamiento de alimentos se realizaba utilizando técnicas como el secado solar (previo congelado); por ejemplo, en las regiones andinas más altas, las variedades de papas amargas son procesadas en chuño, producto que puede conservarse por años, aprovechando las condiciones naturales de bajas presiones y temperaturas de las mesetas en los Andes a 4000 metros sobre el nivel del mar.

En la preparación de la papa seca, luego de la cocción de papas en agua viene el pelado, trozado y secado de las variedades no amargas de las regiones bajas de los Andes. La papa seca es usada en la carapulca, un guiso hecho tostado la papa seca, cocido con carne de cerdo o charqui, y un aderezo de manteca, cebollas, ajos y ají.

El salado fue utilizado en la conservación de pescado en la costa y charqui en la sierra, producto que consiste en carne de camélidos expuesta en finos cortes para su secado, y que actualmente se prepara además con carne de vacuno u ovino.

También se producían bebidas por fermentación, principalmente la chicha, un tipo de cerveza elaborada con maíz “malteado” y triturado llamado jora. La chicha es consumida y apreciada mayormente por la población nativa, mientras que en la región amazónica del Perú existe el masato, una bebida fermentada elaborada de yuca.

Algunas preparaciones consumidas en la actualidad tienen origen incaico como el locro, una especie de guiso con ají, chuño, papas y otras legumbres, además de charqui o pescado seco.

La huminta, palabra del quechua que significa pastas de choclo o maíz fresco envueltas en sus hojas, es equivalente a los tamales centroamericanos introducidos y modificados por los españoles durante los primeros años de la Colonia.

El chupe, originalmente una sopa de papas, ha devenido en una especialidad gastronómica, con un balance de carácter y sutilezas de sabor a base de camarones, papas amarillas, leche, queso, ajíes y hierbas aromáticas.

Citaremos, por último, a la pachamanca, palabra quechua cuyo significado es “olla de tierra”, proceso ancestral que permite la cocción de carnes, tubérculos y granos mediante el contacto con piedras candentes, colocadas en un hoyo cavado en la tierra.



COMIDAS, POSTRES Y BEBIDAS TRADICIONALES

- Comidas:

La preparación tradicional del olluco con charqui requiere previamente remojar la carne seca, cortarla en tiritas y freírla en aceite, con cebollas, sal, ajos, ají y pimentón; luego se agregan los ollucos cortados y se cuece todo a fuego lento.

La ocopa, plato popular en Arequipa, al sur del país, se prepara moliendo maní y ají amarillo tostado, cebolla, huacatay y sal. Conforme se muele, se agrega aceite para obtener una crema. Se sirve con papas, aceitunas, huevos duros y camarones.

Causa viene del quechua *causay*, que significa subsistencia o vida; es una entrada fría preparada con papas amasadas con aceite, limón, ají, sal y un relleno generalmente de atún o pollo.

Fue a partir de la segunda mitad del siglo XIX que la salsa picante de queso, con ají molido, cebolla y aceite pasó a denominarse papa a la huancaína, pues precisamente se la sirve bañando rodajas de papas cocidas, a manera de entrada.

El cebiche, otro plato típico, originalmente consistía en pequeños trozos de pescado crudo inmersos en jugo de naranja agria o limón, con ají y sal. Existe una gran variedad de cebiches según se preparen a partir de mariscos, de camarones o de diferentes tipos de pescado.

Los criollos anticuchos consisten en pequeños pedazos de corazón vacuno previamente marinados en vinagre, ají colorado, sal, ajos, pimienta y comino, ensartados en cañitas y asados a la parrilla. Se sirven acompañados de choclos sancochados y una salsa de ají.

El pepián es un guiso desarrollado durante el periodo colonial a partir de recetas españolas, originalmente de aves preparadas con salsas de almendras y tocino. El nombre deriva de la palabra pepita, y fueron precisamente semillas de calabaza o, en el caso del Perú, los granos del choclo rallados los reemplazantes de las almendras. Este guiso de consistencia espesa lleva además de choclo, carne de gallina, cerdo o cuy.

El juane es un bollo envuelto en hojas de bijao y cocido como los tamales, que

se prepara en la zona de selva, en la Amazonía, y varía según su confección lleve arroz, huevos, gallina o yuca y paiche, un apreciado pez amazónico de gran tamaño.

El lomo saltado es otro plato tradicional que incluye carne de res y papas fritas en aceite, condimentado con una combinación que lleva ajo, cebolla, tomate, ají, sal y vinagre.

El ají de gallina es una receta relativamente nueva dentro de la cocina criolla. La particularidad de este plato se encuentra en la presentación de la carne de ave en hilachas con una mezcla de salsa cremosa a base de pan, leche, ají mirasol, queso, cebolla, sal y pimienta. Este plato caliente se sirve acompañado de rodajas de papas y huevos cocidos.

Otro plato mestizo por excelencia es el arroz con pato, preparado al estilo norteño y que figura entre los clásicos de la gastronomía peruana, caracterizándose por el empleo del pato criollo, condimentado con cilantro, ají y chicha de jora.

El puchero o sancochado es un cocido de origen español que fue el plato principal en las comidas a lo largo del siglo XIX. Consiste en la cocción lenta de varios tipos de carnes,

legumbres, verduras, tubérculos, arroz y algunas frutas como plátanos y membrillos. En el caso del puchero se sirve el caldo por separado, y los otros ingredientes sólidos, carnes, embutidos y hortalizas, acompañados de salsas variadas.

- Postres:

En los postres y dulces no resulta extraño entender por qué el uso de la canela y clavo está tan generalizado, pues era una recomendación recurrente en las recetas hispanas. En las preparaciones dulces, tanto el azúcar mascabado como la chancaca (raspadura) fueron los edulcorantes más utilizados.

Empezaremos con una antigua preparación de origen incaico, el sancu o sango, una masa de maíz cocida preparada con chancaca, manteca y pasas; un sanguito de pasas.

Ancestralmente, los indígenas preparaban papillas de maíz y de chuño, denominadas api y chanca, respectivamente. Por su parte, los españoles trajeron las gachas y poleadas; luego, con la aceptación de ambas partes y el enriquecimiento por el aporte de una mayor variedad de ingredientes, surgieron las mazamoras, tales como la popular mazamorra morada. En este caso, al inicio el maíz morado y el camote se unieron con el azúcar; posteriormente se incluyeron junto con la piña americana, el membrillo, limón, clavo y canela venidos de ultramar. Más adelante serían incorporadas otras frutas frescas y secas importadas en la elaboración de este clásico postre.

Las conservas de frijoles colados fueron populares en el Virreinato. La preparación original demandaba frijoles negros, azúcar, leche, canela y ajonjolí tostado a manera de decoración.

Los limeños picarones son una creación que deriva de los buñuelos españoles, aunque sin duda tienen mucho de aporte americano. Estos se elaboran con una masa que lleva harina, camote, zapallo, harina, sal y anís. Una vez fermentada esta se fríe para luego servir los picarones bañados con jarabe de chancaca.

El tradicional turrón de miel, que cambiaría de nombre por el de "turrón de doña Pepa", consiste en bizcochos de harina (sin levadura), manteca, huevo y anís, en forma de palitos, dispuestos en capas, bañados con jarabe de chancaca aromatizado y recubiertos con confites y grageas.

Finalmente, el manjar real colonial pasó con el tiempo a ser manjar blanco peruano o simplemente manjar blanco.

En un principio se trataba de una conserva dulce de almendras y leche que incluía pechuga de ave o pescado. Actualmente este dulce se elabora concentrando leche por ebullición con azúcar y especias.

- Bebidas:

La chicha morada es una bebida a base de maíz morado. Esta y la de maní son bebidas sin alcohol que se consumen como refrescos naturales, muy agradables y efectivos contra la sed.

En bebidas alcohólicas tenemos el pisco, palabra cuyo significado en quechua es pájaro. Se trata del aguardiente de origen peruano obtenido a partir de mostos frescos de uvas criollas, destilados tradicionalmente en forma discontinua y cuya producción data de fines del siglo XVI. El nombre del destilado fue tomado del puerto de Pisco, ubicado en la región de Ica. Durante la época colonial y desde inicios de la República se exportó mucho este aguardiente de uva que alcanza 42° GL.

El pisco sour, reconocido coctel creado a inicios del siglo XX, lleva pisco, azúcar, jugo de limón, hielo y gotas de angostura, además de clara de huevo que al batirse le confiere la característica espuma. La bondad del pisco, degustándolo puro en sus diferentes variedades o en excelentes combinaciones como el coctel de algarrobina (con extracto de algarrobas), el

chilcano, cocteles de frutas exóticas como el camu-camu (una mirtácea), además de los macerados, está garantizada.

El Perú es un país caracterizado por poseer varias cocinas regionales como, por ejemplo: la norteña (Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad); la de costa central (Lima e Ica); la del sur (Arequipa, Moquegua y Tacna); de la sierra central (Junín); de la sierra sur (Cusco y Puno); la de Cajamarca en la sierra norte, y la de selva amazónica; cuyo resultado es una abundancia de gustos y diferentes preferencias locales.

En la actualidad, la cocina peruana es vista como una cocina emergente; sin embargo, no hay que olvidar que detrás de ella ha habido miles de años de anónima domesticación de productos nativos oriundos y medio milenio de continuo mestizaje cultural, siendo una de las cocinas ancestrales más diversa que existe.

El proceso de innovación-renovación iniciado en las últimas décadas en la gastronomía peruana, que se manifiesta con la cocina novoandina, las cocinas de autor, la revalorización de las cocinas regionales, en los planos académicos y de la industria editorial, así como en la sociedad misma, ha permitido atraer la mirada internacional hacia nuestra gastronomía, al mostrar sus mejores atributos de originalidad, tradición y sabor.



CHILES en NOGADA

orgullo de Puebla

POR: FABIÁN VALDIVIA PÉREZ, DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO MUNICIPAL DE ARTE Y CULTURA DE PUEBLA
FOTOS: CORTESÍA DEL AUTOR

Puebla es una ciudad que disfruta de la gastronomía, pues somos producto de una historia que entrelaza sabores mesoamericanos, ingredientes y técnicas mediterráneas con aires del Oriente. Sin tradición, no hay vanguardia y en Puebla lo sabemos bien.

Los chiles en nogada son auténticamente poblanos, y para su preparación se utilizan ingredientes regionales cultivados, únicamente, entre julio y septiembre. Generación tras generación, se han heredado diferentes técnicas y recetas, por lo que cada familia y región tiene una forma particular de elaborar este platillo.

El respeto a la temporalidad de los ingredientes es fundamental para disfrutar de su frescura y para asegurar que son producto del trabajo responsable de cientos de campesinos que durante meses cuidan sus cultivos para ofrecernos lo mejor del campo poblano en los incomparables chiles en nogada.

El chile poblano, la manzana panochera, el durazno criollo, la pera de leche, la nuez de Castilla y las granadas constituyen la base para este increíble platillo. Estos ingredientes –algunos endémicos y otros que con el paso de los siglos han llegado desde lugares muy lejanos– son cocinados con los saberes de manos poblanas, muestra del valor de la cultura comunitaria, ancestral y viva que define a la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

IDENTIDAD, TRADICIÓN Y SABOR

El chile es fundamental en la cultura gastronómica de México. Presentamos la descripción que hacía de él, Francisco Hernández, médico enviado desde España por el rey Felipe II para investigar y escribir un informe de los beneficios de las plantas y animales de la Nueva España entre 1572 y 1577:

El chilli o pimienta mexicana es la planta que produce las vainas llamadas por los haitianos ajíes; por los antiguos, según algunos, pimientos, y por los españoles, pimienta de Indias. Desde hace mucho tiempo fue llevado a España, donde es muy estimado y se siembra en los huertos y en macetas como adorno y para su uso; sin embargo, como hay entre los indios otros muchos géneros y se usa diariamente para excitar el

apetito y condimentar las comidas, de suerte que no se encuentra una mesa sin chilli, y son por tanto muy conocidas por diaria experiencia sus propiedades, he decidido tratar no solo de las variedades que nacen en Nueva España y de las cuales se hablará enseguida, sino también de casi todas las especias que han llegado a nuestras manos (...).

El chile poblano es conocido de manera popular como “chile de tiempo”, ya que solo es cosechado durante una época del año, por lo que su sabor, olor y textura son únicos e incomparables.

La flor del chile poblano es blanca y mide alrededor de 2 cm de diámetro. Cuando comienza a nacer, es de color violeta y conforme va creciendo toma su blancura. Al secarse, el ovario comenzará a crecer para

SÍMBOLO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA POBLANA, ESTE PLATILLO ES ELABORADO POR MANOS EXPERTAS QUE HAN HEREDADO LA RECETA GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN

formar el chile, que en su interior contiene las semillas para sembrar nuevas plantas. Desde la siembra hasta la cosecha pueden pasar hasta 100 días para obtener el chile poblano.

Un sabor único e irrepetible es el que las nueces de Castilla le otorgan a la nogada, elaborada al molerlas con queso fresco de cabra, leche, canela y un toque de jerez. Su sabor y textura son irremplazables.

Para que un nogal pueda empezar a producir nueces con gran sabor hay que esperar entre 15 y 20 años después de haberlo plantado. Por eso el esfuerzo de las campesinas y campesinos poblanos por cuidar este cultivo es digno de celebrar y reconocer cada vez que comemos chiles en nogada.

Hay un dicho en la zona de Calpan que explica la temporalidad de la naturaleza para los cultivos de nuez de Castilla: San Juan cuaja (24 de junio), Santiago raja

(25 de julio) y Santa Ana recoge (26 de julio). Esto significa que las lluvias del 24 de junio fortalecen el último período de crecimiento, y el día 25 de julio la cubierta de la nuez se abrirá de forma natural para saber que está lista para su recolección al siguiente día.

El Ayuntamiento de Puebla reconoce el esfuerzo que año tras año hacen los productores poblanos para brindarnos lo mejor del campo, para cuidar con mucho cariño los cultivos endémicos y respetar lo que la naturaleza nos ofrece en cada temporada agrícola. Es por ello que hoy somos Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica, gracias a las personas que resguardan y protegen estos saberes y sabores poblanos, que forman un abanico de experiencias gastronómicas únicas.

Por estos motivos, el chile en nogada es un platillo de temporada que cuidamos con tanto celo; ya que su frescura y sabor tan especiales hacen que continúe siendo uno de los mayores orgullos de la cocina en Puebla.

Hablar sobre su elaboración resulta siempre una oportunidad para comprender la forma en la que los imaginarios colectivos y populares han contribuido a enaltecer el sabor, color y forma de un plato que hoy identificamos como símbolo nacional. Cuando llega a la mesa, es imposible dejar de pensar en la leyenda que nos traslada al proceso de consumación de la Independencia de México.

Hoy somos Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica, gracias a las personas que resguardan y protegen estos saberes y sabores poblanos, que forman un abanico de experiencias gastronómicas únicas.

Según las leyendas, acuñadas hasta principios del siglo XX, el día en que Agustín de Iturbide visitó Puebla en su camino a Córdoba, Veracruz, para firmar los tratados de la Independencia de México, coincidió con la celebración de su santo, el 28 de agosto. En realidad, Iturbide estuvo en la Ciudad de Puebla entre el 2 y el 5 de agosto de 1821.

Por esta razón, la tradición popular ha dicho que las monjas del convento agustino de Santa Mónica, madre de San Agustín, le sirvieron el tradicional platillo, decorándolo con ingredientes que emulaban los colores de la bandera del Ejército Trigarante: verde (perejil), blanco (nogada) y rojo (granada).

Sin lugar a dudas, el chile en nogada desborda y despierta pasiones, tanto, que es probable que varias familias se adjudiquen la autoría o pertenencia de la receta original, así como defender la idea de que fueron las monjas agustinas quienes cocinaron por primera vez dicho manjar. Sin importar quién creó este inigualable platillo, los poblanos y visitantes no dejan de elogiarlo y esperar con ansia para disfrutar de esta delicia gastronómica. Y algo muy importante que ninguna poblana duda: los chiles en nogada son capeados.

Además, desde hace unas décadas, comenzó la tradición de servir como postre de este platillo el llamado “mollete”, que consiste en un pan relleno de crema pastelera con coco y envinado, cubierto con una pasta elaborada con pepita de calabaza, una verdadera maravilla, resultado de la creatividad en Puebla.

Te invitamos a que cada vez que viajes a México conozcas la gastronomía de Puebla porque entre cocinas grandes y prodigiosas las mesas poblanas son un universo infinito con aromas que despiertan los sentidos.



FAMILIA TORRES
Desde 1870

DONDE LAS ESTRELLAS
SE UNEN
CON LA TIERRA

CELESTE
CRIANZA

EN LAS HOGUERAS DE VENEDIA,
ESTAS SON LAS ESTRELLAS QUE VIGILAN
Y CONTEMPLEAN EL NACIMIENTO
DE CELESTE

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

PAGO DEL CIELO
Reserva de la Familia Torres

www.torres.es

WINEinMODERATION.com
Act de Viver

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

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

PANES Y POSTRES con alto contenido en proteína

POR: CARLOS J. BERNABÉ, CEO, INDESPAN Y JEHANNARA CALLE, Ph. D. HEALTHY BAKERY PRODUCT MANAGER, INDESPAN
FOTOS: CORTESÍA DE LOS AUTORES Y ARCHIVO EXCELENCIAS

En el dinámico mundo de las tendencias alimentarias, el enfoque en el desarrollo de alimentos saludables ha tomado un protagonismo creciente, especialmente en la esfera industrial. Hoy, es innegable que la restauración saludable se puede lograr incorporando opciones como panes y postres con un alto contenido en proteínas.

Cuando se explora el universo de alimentos ricos en proteínas de origen vegetal, aptos para veganos y vegetarianos, nos encontramos con una sorprendente disparidad en la información disponible. Mientras que una búsqueda genérica (*Plant-based*) arroja millones de resultados, la oferta específica de panes ricos en proteínas de origen vegetal parece estar en una fase incipiente, con menos artículos disponibles. Este fenómeno señala una clara tendencia internacional hacia la búsqueda de alimentos saludables y ricos en proteínas,

Soluciones para la restauración saludable

aunque la investigación y la ciencia indican que aún hay un vasto terreno por explorar, especialmente en el ámbito de los productos horneados altos en proteínas.

El concepto de alimentación saludable ha evolucionado hacia la idea de que los alimentos no solo deben satisfacer necesidades básicas, sino también proporcionar beneficios positivos para la salud. Una de las tendencias alimentarias es la inclusión de ingredientes bioactivos dentro de las matrices de alimentos y se ha convertido en uno de los mayores retos de la comunidad científica. Por ejemplo, los betaglucanos

presentes en la avena, pueden ser aislados para desarrollar geles comestibles que mejoran la calidad de vida del adulto mayor y así lo avala una revisión científica titulada *Understanding the health benefits and technological properties of β -glucan for the development of easy-to-swallow gels to guarantee food security among seniors*, que realizaron investigadores cubanos y eslovacos (Melina Korčok, Jehannara Calle, Miroslav Veverkac y Vladimir Vietoris), en la Universidad de Agricultura de Nitra en Eslovaquia. Pero la estrella hoy, sin dudas, son los productos altos en proteínas; además de la

reducción o eliminación de la concentración de azúcar, la reducción del contenido en grasas y eliminación de grasas saturadas y trans, o la disminución del contenido de sodio en alimentos.

A escala internacional, el interés en el consumo de alimentos ricos en proteínas vegetales se manifiesta claramente. Encuestas realizadas a diversos grupos, desde profesionales y estudiantes de ciencia de los alimentos hasta consumidores veganos y vegetarianos, revelan que la motivación principal para la sustitución



LA POSIBILIDAD DE INCORPORAR UN APARTADO EN EL MENÚ DEDICADO A PANES Y POSTRES RICOS EN PROTEÍNAS NO SOLO ES FACTIBLE, SINO QUE REPRESENTA UNA OPORTUNIDAD EMOCIONANTE PARA DIFERENCIAR EL RESTAURANTE Y SATISFACER LAS CRECIENTES DEMANDAS DE LOS CONSUMIDORES PREOCUPADOS POR LA SALUD

FIGURA 1



FIGURA 2



de proteína animal por vegetal radica en la percepción de que estos productos son sostenibles, éticos, saludables y placenteros.

En cuanto a los productos ricos en proteínas, el desarrollo de alimentos a base de proteínas vegetales experimenta un crecimiento exponencial a escala mundial. Alemania

lidera este desarrollo, y el término "Free food" emerge para describir alimentos liberadores, aquellos que ofrecen una sensación de libertad al consumirlos, al considerarse saludables y beneficiosos para la salud.

Considerando el ámbito de la restauración, se plantea la posibilidad

El desarrollo de alimentos a base de proteínas vegetales experimenta un crecimiento exponencial a escala mundial.

de incorporar panes y postres ricos en proteínas en los menús. Esto no solo se presenta como una opción saludable, sino también como una estrategia para diferenciar y atraer a consumidores que buscan alternativas nutritivas.

Al examinar la composición nutricional (Figura 1) de estos productos, se destaca su alto contenido en proteína vegetal, reducido en carbohidratos y grasas saturadas, y su impacto positivo en aspectos como el índice glucémico, como lo demuestra un estudio llevado a cabo por la empresa INDESPAN.

Estas propuestas abren la puerta a una experiencia culinaria única, donde la restauración saludable se fusiona con la creatividad y la

Este enfoque no solo satisface la creciente demanda de alimentos saludables, sino que también agrega un toque distintivo a la experiencia culinaria.

excelencia gastronómica. La posibilidad de incorporar un apartado en el menú dedicado a panes y postres ricos en proteínas no solo es factible, sino que representa una oportunidad emocionante para diferenciar el restaurante y satisfacer las crecientes demandas de los consumidores preocupados por la salud.

Imagina un letrero que anuncie con orgullo: "En nuestro restaurante, ofrecemos un pan especial que proporciona la misma cantidad de proteína que encontrarías en un filete de pechuga" (Figura 3). Esta declaración no solo destaca el tipo de producto, sino que también educará a los comensales sobre la opción saludable que están disfrutando.

El pan puede transformarse de diversas maneras, sin limitarse a las formas convencionales. Desde panes integrales hasta opciones más creativas y atractivas, la versatilidad en la presentación añade un elemento visual y gustativo único a la experiencia gastronómica.

En cuanto a los postres, la posibilidad de reemplazar la harina de trigo con ingredientes ricos en proteínas ofrece un toque distintivo. ¿Una tortilla mexicana (Figura 2) que se usa para elaborar los conocidos tacos, que no solo satisface los antojos, sino que también contribuye a la ingesta de proteínas diarias? Es una idea que combina indulgencia y nutrición, capturando la atención de los comensales preocupados por su bienestar.

La introducción de panes y postres ricos en proteínas en la oferta gastronómica no solo es una respuesta a las demandas del consumidor actual, sino que también representa una oportunidad para destacar en el competitivo mundo de la restauración. La creatividad y la

innovación se fusionan con la salud y la nutrición, brindando a los restaurantes la capacidad de ofrecer una experiencia sensorial que va más allá de la simple satisfacción del apetito.

En resumen, la revolución en la restauración saludable se materializa a través de la innovación en panes y postres con alto contenido en proteínas, redefiniendo

la manera en que concebimos la conexión entre la alimentación y la salud. Este enfoque no solo satisface la creciente demanda de alimentos saludables, sino que también agrega un toque distintivo a la experiencia culinaria, destacando la importancia de la creatividad y la adaptabilidad en la evolución de las tendencias alimentarias contemporáneas.

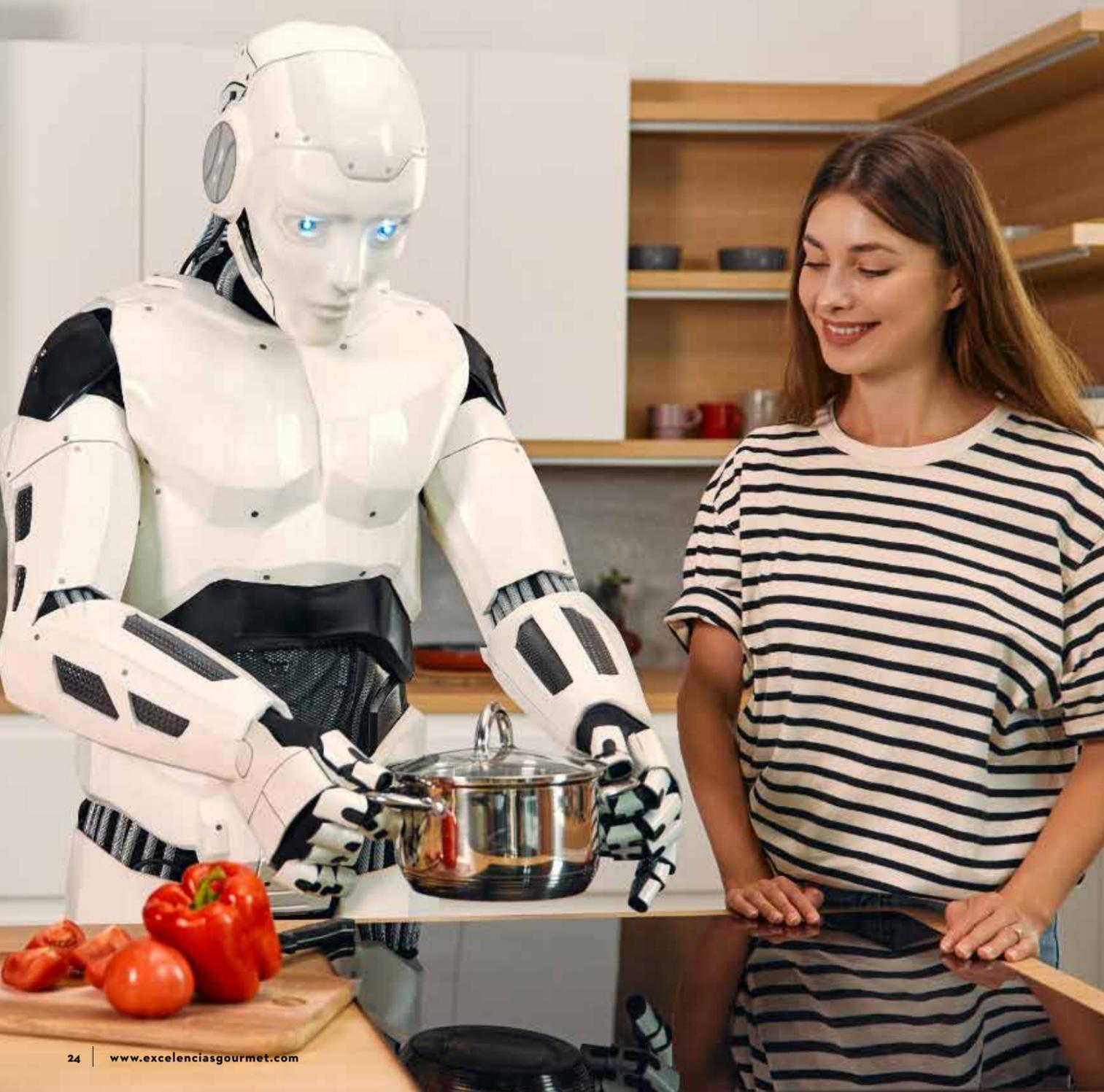
FIGURA 3



POR: KARENSANTAMARÍA
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

GASTRONOMÍA 4.0

la revolución culinaria de la inteligencia artificial



En la intersección entre la tradición culinaria y la vanguardia tecnológica, la inteligencia artificial (IA) se ha posicionado como un catalizador de innovación en el mundo de la gastronomía. Desde la granja hasta la mesa, la IA está transformando la forma en que cultivamos, procesamos, cocinamos y disfrutamos de los alimentos. En este artículo, exploraremos en detalle cómo la inteligencia artificial ha encontrado su lugar en la cocina, redefiniendo la experiencia gastronómica y abriendo nuevas posibilidades para chefs y amantes de la comida.



CULTIVANDO CON PRECISIÓN: AGRICULTURA INTELIGENTE

La revolución comienza en los campos, donde la IA ha introducido la agricultura inteligente. Sensores, drones y algoritmos avanzados permiten monitorear y gestionar los cultivos con una precisión sin precedentes. Los agricultores pueden prever cosechas, optimizar el uso de recursos como el agua y los fertilizantes, y mitigar riesgos climáticos, mejorando así la eficiencia y sostenibilidad de la producción de alimentos.



DE LA GRANJA A LA MESA: CADENA DE SUMINISTRO OPTIMIZADA

La IA no solo influye en la producción de alimentos, sino que también ha remodelado la cadena de suministro. Sistemas de gestión basados en IA pueden prever la demanda, optimizar rutas de distribución y reducir desperdicios. Esto no solo beneficia a los productores y distribuidores, sino que también garantiza que los alimentos lleguen a los consumidores de manera más fresca y eficiente, mejorando la calidad de los ingredientes en la cocina.

COCINANDO CON CREATIVIDAD: ROBÓTICA Y COCINAS INTELIGENTES

En la cocina, la inteligencia artificial ha adoptado diversas formas. Robots culinarios equipados con algoritmos de aprendizaje automático pueden preparar platos complejos con una precisión y velocidad sorprendentes. Estos robots no solo son eficientes, sino que

también liberan a los chefs humanos para centrarse en la creatividad y la innovación, llevando la gastronomía a nuevos horizontes.

Además, las cocinas inteligentes, equipadas con sistemas de reconocimiento de voz y visión, pueden proporcionar asistencia personalizada a los chefs. Desde sugerencias de recetas hasta ajustes automáticos de temperaturas y tiempos de cocción, estas cocinas son un ejemplo de cómo la IA puede facilitar y mejorar el proceso de creación culinaria.

CREANDO EXPERIENCIAS PERSONALIZADAS: MENÚS INTELIGENTES Y RECOMENDACIONES PERSONALIZADAS

En restaurantes y hogares, los menús basados en inteligencia artificial se están volviendo cada vez más comunes. Estos menús pueden adaptarse a las preferencias dietéticas, restricciones alimentarias y preferencias individuales

de los comensales. Algoritmos de recomendación analizan datos sobre gustos pasados, tendencias gastronómicas y perfiles de salud para ofrecer sugerencias personalizadas, llevando la experiencia culinaria a un nivel completamente nuevo.

SABOR Y SALUD: IA EN LA CREACIÓN DE NUEVOS SABORES Y PLATOS NUTRITIVOS

La inteligencia artificial no solo se trata de eficiencia y conveniencia; también puede inspirar la creatividad en la cocina. Algoritmos generativos pueden analizar vastas bases de datos de recetas y combinar ingredientes de maneras innovadoras, llevando a la creación de nuevos sabores y platos únicos. Además, la IA puede ser una herramienta valiosa en la creación de recetas saludables y equilibradas, ajustando automáticamente las proporciones de ingredientes para satisfacer necesidades nutricionales específicas

La colaboración entre la mente humana y la inteligencia artificial promete un futuro culinario emocionante y lleno de posibilidades.

DESAFÍOS ÉTICOS Y HUMANIDAD EN LA COCINA: EL PAPEL DE LOS CHEFS EN LA ERA DE LA IA

A pesar de todas las ventajas, la introducción masiva de la inteligencia artificial en la gastronomía plantea preguntas éticas. ¿Cómo se equilibra la eficiencia con la autenticidad y la creatividad humanas? ¿Qué papel juegan los chefs en un mundo donde las máquinas pueden replicar e incluso mejorar recetas tradicionales? Este apartado explorará estos dilemas y destacará la importancia de preservar la conexión emocional y cultural que existe entre la comida y las personas.

UN FUTURO CULINARIO IMPULSADO POR LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL

En conclusión, la inteligencia artificial está redefiniendo la gastronomía en todos sus aspectos, desde la producción hasta la mesa. A medida que abrazamos esta revolución culinaria, es esencial encontrar un equilibrio entre la eficiencia de las máquinas y la creatividad humana. La inteligencia artificial en la gastronomía no es simplemente una cuestión de conveniencia, sino un testimonio de la capacidad humana para innovar y mejorar constantemente nuestras tradiciones. En última instancia, la colaboración entre la mente humana y la inteligencia artificial promete un futuro culinario emocionante y lleno de posibilidades.



MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO

ENÓLOGO: Alberto Gómez
DIRECTOR TÉCNICO: Félix González



En Valbuena de Duero, cuna del Tempranillo en la Ribera del Duero, se asientan las raíces de Bodega Matarromera, fundada en 1988 en la falda de una colina orientada al mediodía, desde la que puede divisarse el imponente río Duero. Esta acogedora Bodega es el escenario perfecto para la elaboración de vinos de guarda, ya que las condiciones que otorgan sus naves semienterradas son perfectas para la elaboración de vinos en los que el equilibrio entre el roble y la Tempranillo es el protagonista. La primera añada de Bodega Matarromera, obtuvo la Gran Medalla de Oro en el International Wine Competition, lo cual supuso un increíble punto de partida para una historia plagada de éxitos.

El espíritu de Melior habla por sí solo. Vinos jóvenes con un aire clásico, que nacen con ganas de recorrer el mundo. Melior, del latín Melior-Melioris, significa el mejor, y ciertamente lo es en su categoría.

FICHA TÉCNICA

Origen del vino
Nombre del viñedo: Finca La Monja y Finca Matalamoza
Localidad: Valdestillas
Superficie: 61,8 ha
Suelo: franco/arenoso
Altitud: 750/730 msnm
Producción/ha: 8.000 kg/ha
Año de plantación: 2008
Elaboración
Variedad: Verdejo
Botellas producidas: 450.000 botellas
Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable
Elaboración: tradicional en blancos varietal Verdejo
Formato: 750 ml
Alcohol: 13%
Acidez: 5,8 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 6-8°C

D.O. RUEDA
92 PUNTOS GUÍA GOURMETS
VERDEJO MUY FRESCO Y AFRUTADO

Integración de sabiduría y frescura.

VINO

Clásico, fresco y un vino que gusta a todos. Son los tres adjetivos que mejor definen a este **verdejo ganador** de múltiples **premios internacionales** y que resalta lo mejor de la tierra donde proviene en Valdestillas, en la provincia de Valladolid, en la D.O. Rueda. En su última añada se ha alzado con la **Medalla de Oro** en Vinalies Internacionales.

Estamos ante un delicioso vino **verdejo fresco y afrutado**, pero además:

- Te encantarán sus aromas a pera de agua, sutiles tonos de flor de acacia y tomillo y anisados de hinojo. Sorprende su fondo cítrico de pomelo.
- Intensos sabores de frutas frescas, vivos cítricos y elegantes anisados.

EL VIÑEDO

La uva de la variedad Verdejo, la variedad reina de la Denominación de Origen Rueda es la creadora de este vino. Los viñedos de los que proviene la uva están plantados en espaldera, lo cual facilita las labores de cuidado del viñedo y su vendimia. Las podas que se producen a lo largo del año garantizan que la uva crezca sana y de forma uniforme para que llegado el mes de septiembre se pueda llevar a cabo la vendimia con total normalidad.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

- 92 Puntos Guía Gourmets
- 92 Puntos Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola
- Medalla de Oro Vinalies Internacionales

MARIDAJE

Fantástico para tomar en copeo con amigos. Es un must a la hora de acompañar pescados, ensaladas, verduras a la parrilla o crudités, mariscos...



MELIOR DE MATARROMERA TEMPRANILLO

ENÓLOGO: Alberto Guadarrama
DIRECTOR TÉCNICO: Félix González



El espíritu de Melior habla por sí solo. Vinos jóvenes con un aire clásico, que nacen con ganas de recorrer el mundo. Melior, del latín Melior-Melioris, significa el mejor, y ciertamente lo es en su categoría.

FICHA TÉCNICA

Origen del vino
Nombre del viñedo: zona de La Casa, Villanueva y La Cabaña
Localidad: Olivares de Duero
Superficie: 60 ha
Suelo: franco/arenoso/arcilloso
Altitud: 730 msnm
Producción/ha: limitada a 7.000 kg/ha
Año de plantación: 1997
Elaboración
Variedad: 100% Tempranillo
Botellas producidas: 400.000 botellas
Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable
Crianza: 6 meses en bodega
Formato: 750 ml y magnum de 1,5 Litros
Alcohol: 14%
Acidez: 5,5 g/l
Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar
Consumo: consumir a 16-18°C

D.O. RIBERA DEL DUERO
94 PUNTOS GUÍA GOURMETS
CRIADO EN BARRICA DURANTE 6 MESES

Expresión de sabia juventud y vitalidad.

VINO

Melior de Matarromera Tempranillo es uno de esos vinos que siempre es un acierto. Este vino roble proviene de **parcelas propias** ubicadas en la Milla de Oro de la Ribera del Duero, con uvas **100% Tempranillo**. Es ideal para compartir con amigos y le caracteriza un ligero sabor amaderado debido a su paso por **barrica nueva de roble durante 6 meses**.

- Fase visual: muestra una importante capa de tonos cardenal oscuro con ribete morado de juventud, muy limpio y brillante.
- Fase olfativa: frutas rojas maduras con especias como el regaliz, el café, o la vainilla. Tiene un cuerpo voluminoso e intenso y a la vez alegre y fresco, sujeto por un excelente nivel de taninos.
- Fase gustativa: mantiene un notable paso con taninos dulces y tras sensaciones frutales con toques a cacao, coco, vainilla y madera limpia, conserva un final largo y persistente.

EL VIÑEDO

Proviene de las parcelas de La Casa, Villanueva y La Cabaña, en pleno corazón de la **Milla de Oro de la Ribera del Duero**. Son viñedos situados en las proximidades del Monasterio de Santa María de Valbuena, cuna del nacimiento de la Ribera de Duero donde los monjes cistercienses reintrodujeron el cultivo de la vid en la Edad Media.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

- 94 Puntos Guía Gourmets
- Medalla de Oro Berliner Wine Trophy
- Bacchus de Plata
- Medalla de ORO CINVE
- Top 100 Best Buy Wines De Wine Enthusiast

MARIDAJE

Es ideal para el copeo, con aperitivos y embutidos. La carne también es una gran aliada a la hora de potenciar los atributos de Melior de Matarromera.



BODEGA MATARROMERA | matarromera.es | matarromera@matarromera.es
Ctra Renedo-Pesquera Km 30. Valbuena de Duero, Valladolid, España - Spain



La *VITIS* *VINIFERA* en América

LA INTRODUCCIÓN DE PLANTAS EUROPEAS EN EL CONTINENTE AMERICANO, ENTRE LAS CUALES SE INCLUÍA LA VID, COMENZÓ CON LA CONQUISTA MILITAR Y POLÍTICA EN EL SIGLO XV. DESDE ENTONCES, EL DESARROLLO VINÍCOLA EN TIERRAS DEL LLAMADO NUEVO MUNDO HA SIDO IMPARABLE...

POR: LARAMIPÉREZLABRADA
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

En el año 1000, en una zona de San Lorenzo, actualmente Canadá, los vikingos encabezados por Leif Eriksson, se establecieron en una colonia llamada Vinland, cuyo significado es "Tierra de las viñas", caracterizada por la presencia de una variedad de vid silvestre, *Vitis labrusca*.

Junto con la conquista militar y política, comenzó en el continente americano la introducción de plantas y animales europeos, entre las cuales se incluía la vid. En su viaje descubridor de América, Cristóbal Colón llevó una provisión de vino suficiente para abastecer la tripulación de la Santa María durante un año. Poco después, en su segundo viaje, trasladó las primeras cepas de *Vitis vinifera*. En Cuba y Santo Domingo se plantaron las primeras viñas en el Caribe; desde allí, Hernán Cortés ordenó enviar algunas a México. Para reforzar el abastecimiento, el 12 de octubre de 1522, en carta al emperador Carlos V, Cortés solicitó se le enviaran plantas directamente desde la península. El doble flujo, desde Cuba y España, permitió la precoz propagación de la vid en México.

La presencia evangelizadora de la Orden Franciscana en América fue iniciada en 1492. Sus tareas fundamentales eran evangelizar a los nativos y la prestación de los servicios

religiosos de la Iglesia católica a los colonos. Durante su misión también ayudó al traslado de la vid a América.

En marzo de 1524, Hernán Cortés, tras la conquista del imperio azteca, ordenó a cada colono la plantación de mil vides españolas y autóctonas por cada cien indígenas a su servicio. Se logra, de esta manera, una expansión de viñedos por Puebla, Michoacán, Guanajuato, Querétaro, Oaxaca, San Luis Potosí, Sonora y Baja California. Años más tarde, en 1531, el rey Carlos I emitió un decreto que indicaba que todos los navíos con destino a la Nueva España debían llevar consigo viñas para ser plantadas, lo que dio como resultado el florecimiento de la viticultura en México.

Más adelante, la viticultura se extendió a Perú en el siglo XVI, y después a Chile, Argentina y California. Asimismo, llegó a Brasil de mano de los colonizadores portugueses.

En 1530 la vid fue introducida en las tierras que actualmente forman parte de Colombia, y años más tarde, en 1548, llegó simultáneamente a territorio peruano y a Chile. Francisco de Carabantes, un sacerdote español, llevó desde Perú

las primeras cepas a Chile, introduciéndolas en la pequeña ciudad-puerto de Talcahuano.

Lima, la capital del Perú, fue la cuna del primer vino y del primer viñedo de América del Sur, plantado entre 1539 y 1541 por el capitán español Hernando de Montenegro, con la ayuda fundamental de los nativos, según documentos descubiertos por el investigador peruano Guillermo Toro-Lira.

También fue importante el aporte del departamento de Pisco, especialmente desde la fundación de la ciudad de Santa María Magdalena del Valle de Pisco (1572). El testimonio más elocuente de la temprana "fiebre vitícola" del Perú fue elaborado por fray Reginaldo de Lizárraga (1545-1615), quien recorrió la región para visitar los conventos de la Orden de Predicadores. Pero, además de su cometido espiritual, el padre Reginaldo observó las costumbres y el paisaje de la época; no escaparon a sus observaciones los cultivos y producciones de cada territorio. Y en el caso del Perú, grande fue su asombro al comprobar la cantidad y calidad de viñas y vinos.

En Chile, el Moscatel de Alejandría constituye una de las primeras cepas introducidas, y su

*En su segundo viaje a América, Cristóbal Colón trasladó las primeras cepas de *Vitis vinifera*.*

Desde el Virreinato de Nueva España y el Virreinato del Perú, la listán negro se difundió a través del norte y el sur de América.

origen se remonta al tiempo de la conquista y colonia española. Se le conoce asimismo como Italia o Blanca Italia, particularmente en las regiones de Coquimbo a Bío Bío. Los primeros viñedos se establecieron en La Serena y Santiago.

En Argentina, la producción vitivinícola se remonta al año 1551, cuando el presbítero Juan Cedrón plantó en la provincia de Santiago del Estero, las primeras cepas de uva moscatel y “uva país”, procedentes de España y a su vez traídas desde la ciudad chilena de La Serena. El propósito del clérigo era utilizar el producto en el ritual católico de la misa.

La bodega más antigua registrada en Mendoza es la de don Alonso de Reinoso (siglo XVI), y en el siglo siguiente, destacan las bodegas de Alonso de Videla, Juan Amaro y Antonio Moyano Cornejo. Alonso de Reinoso llegó a Mendoza poco después de la fundación, procedente de Santiago de Chile.

La historia del vino californiano también tiene orígenes españoles y comenzó con el misionero franciscano Junípero Serra, considerado el padre del vino californiano porque plantó el primer viñedo (presumiblemente de plantaciones mexicanas) en la Misión de San Diego de Alcalá en 1769.

En el caso de Brasil, la vitivinicultura se inició en 1532, cuando el portugués Martim Afonso de Souza trajo vides europeas que se implantaron por primera vez en el estado de Sao Paulo. Los primeros vitivinicultores de Río Grande do Sul fueron los padres jesuitas, quienes cultivaron uvas y elaboraron

vino para las misas entre los años 1682 y 1707. Aunque las primeras variedades fueron las *Vitis vinifera* procedentes de España, posteriormente se incorporaron portuguesas, francesas, italianas y alemanas.

Fue en 1593, en México, cuando se estableció la primera bodega para la elaboración de vino comercial en Parras de la Fuente, Coahuila, por el conquistador Francisco de Urdiñola. Años más tarde, en 1626, Lorenzo García inaugura las bodegas de San Lorenzo, hoy Casa Madero.

En 1811 un cabo alemán, Johann Schiller, llegó a una concesión al oeste de Toronto y plantó un viñedo con pies de vid silvestre que encontró a la orilla de un río y vinificó la uva para comercializarla con sus vecinos. La primera bodega comercial en Canadá fue fundada por tres agricultores de Kentucky en 1866.

Por su parte, el primer polo vitivinícola de América del Sur estuvo en Perú, líder de este proceso en los siglos XVI y XVII. Posteriormente, la viticultura peruana declinó debido a los terremotos, guerras, pestes y a la fiebre del oro blanco (algodón). Perú quedó en segundo lugar en el siglo

XVIII, tercero en el XIX y cuarto en el XX. Fue sustituido en su liderazgo por Chile, que ocupó el primer lugar en los siglos XVIII y XX. Este a su vez fue superado por Mendoza, que cultivaba 100 000 cepas en el siglo XVII y 650 000 en el XVIII; pero experimentó un fuerte boom a fines del siglo XIX por los ferrocarriles y los inmigrantes europeos, hasta instalarse como líder vitivinícola de América Latina en el siglo XX. Paraguay tuvo un ciclo relevante a principios del siglo XVII, pero luego declinó dejando pocos rastros. Brasil comenzó a escalar a partir de 1830, hasta ubicarse, en todo el siglo XX, como tercera potencia vitivinícola de América del Sur.

LISTÁN NEGRO: LA VID MÁS CONSUMIDA EN LA AMÉRICA COLONIAL

La listán negro fue ampliamente plantada en Castilla, donde era conocida como listán prieto, durante el siglo XVI. Los que arribaron a las Islas Canarias trajeron la vid consigo; luego llegó a los territorios del Virreinato de Nueva España y al Virreinato del Perú. Desde esos dos lugares, se difundió a través del norte y el sur de América, donde desarrolló variaciones clónicas que se convirtieron en las variedades hoy conocidas como “Misión” (*Mission*) en Estados Unidos y México, “País” en Chile, “Criolla” en Argentina y “Misionera” o

“Negra criolla” en Bolivia. Fue la vid más consumida en la América colonial, siendo considerada como la típica y la más antigua vid de los países hispanos.

La uva Misión es una variedad de *Vitis vinifera* introducida desde España a la costa oeste de Norteamérica y Sudamérica por los misioneros católicos en el Nuevo Mundo. Era usada para hacer vino de misa, vinos de mesa y vinos fortificados.

En el año 2007, un análisis de ADN realizado por el Centro Nacional de Biotecnología de Madrid, España, mostró que la uva Misión –ampliamente plantada a partir del siglo XVIII en Norteamérica– era genéticamente igual a la listán negro. A pesar del análisis genético, se ha producido una variación a lo largo de los siglos de separación geográfica, con lo cual se consideran dos variedades diferentes en el Catálogo Internacional de Variedades de *Vitis* (*Vitis International Variety Catalogue*). Parte de la variación se debe a que algunas de las

primeras plantaciones de los misioneros españoles se hicieron con semillas de uva, las cuales son el resultado de la polinización y la reproducción sexual y, por consiguiente, tienen ligeras diferencias de la vid padre, lo que no ocurre cuando se propagan las vides a través de esquejes.

ACTUALIDAD AMERICANA

Hoy en día, California es el ícono del vino estadounidense; mientras que al otro lado del continente están Chile y Argentina, que se ubican entre los mayores productores y exportadores de vino del mundo.

Santa Bárbara, situada por encima de Los Ángeles y cerca del mar, fue la zona más importante de las misiones franciscanas en California; hoy día continúa en manos de franciscanos y resulta increíble, pero aún conservan en sus viñedos –denominados La Huerta– uvas originales de la uva Misión. La variedad climática le ha permitido a este territorio fabricar distintos estilos y variedades de vid.

Asimismo, Chile no está identificado con una sola

variedad de vino, pues hay una amplia diversidad de climas y tipos de suelos que hacen que la producción sea única. La variedad País, en específico, representa el patrimonio vitícola del Cono Sur. Es la cepa más antigua de la historia del vino chileno y sus principales cultivos se localizan en el Valle del Itata. Hoy su cultivo se ha retomado en el secano costero, entre las regiones Metropolitana y Biobío, y su producción se asocia a pequeñas viñas familiares y vides de más de cien años. Entre las viñas que lideran el rescate de la cepa País se encuentra la Viña Bouchon, con la elaboración del vino País Salvaje, y las Bodegas Torres con el primer espumante rosé de uva 100 % País, con

el nombre Estelado. Roberto Henríquez, enólogo chileno del Valle del Itata, viene dando que hablar con sus viñas País, elaborando un vino que se siente en boca un poco más largo, con mucha fruta, pero también algo terroso y al mismo tiempo robusto.

En Argentina, actualmente, se elaboran tres grandes exponentes de la uva Criolla, como son: Rocamadre Criolla 2022, Cara Sur Criolla 2021 y Kung Fu Criolla 2022. En el caso de este país, especialmente en Mendoza (que es la principal zona productora de Argentina) se hace viticultura de tipo continental, con un clima, agua y suelos determinados por la presencia de la Cordillera de los Andes.

En Mendoza (que es la principal zona productora de Argentina) se hace viticultura de tipo continental, determinados por la presencia de la Cordillera de los Andes.





Innovando para el desarrollo
 Las barreras no nos detienen, hemos buscado soluciones a las adversidades porque tenemos el compromiso de continuar trabajando, preservando la calidad y el rigor que nos ha identificado hasta el presente. La resiliencia es un valor esencial en nuestra práctica, lo que nos ha permitido enfocarnos en la innovación para seguir generando desarrollo.



Alimentos y Bebidas
 El fabricante líder para el mercado cubano
Sabores para todos

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



APP EXCELENCIAS

Nuestras publicaciones ahora en texto y audio



- + información
- + rápido
- + fácil acceso
- + seguro



www.revistasexcelencias.pressreader.com

DESCÁRGUELA GRATIS YA



MI FONDITA



Mi Fondita es un restaurante de comida criolla ubicado en el bulevar del complejo Hotelero Cubanacán Comodoro (4 estrellas), sito en **calle 84 esquina 3.ª, Miramar, Playa**. Su área exterior dispone de 30 plazas y está decorada con mesas de madera y carpas verdes a tono con el bulevar. El restaurante reservado cuenta con 12 plazas, cristalería y lencería fina, climatización y un confort a la altura de sus estrellas.

Además, dispone de un reservado para clientes VIP, con total privacidad, y un reservado para fumadores, con extractor, tv, decorado con discos de vinilo y hojas de tabaco. Sus variadas y económicas ofertas gastronómicas harán que su estancia sea inolvidable, acompañadas de una cava de vinos para resaltar el sabor de los platos.



EL CAFÉ COLOMBIANO

del cultivo a la taza, un viaje de ida y vuelta



POR: OLYMPO MORALES BENÍTEZ, ACADÉMICO EMÉRITO DE LA ACADEMIA COLOMBIANA DE GASTRONOMÍA
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

Son pocas las costumbres que comparten las diferentes culturas del mundo, el café resplandece como un vínculo sutil entre ellas. Esta poción aromática, al ser la segunda más consumida globalmente, ha conquistado tanto al Oriente como al Occidente, entrelazándose en las tradiciones musulmanas, cristianas y judías.

El café se eleva como coprotagonista en innumerables historias alrededor del mundo. En el siglo XXI, puede considerarse un gran conquistador, trazando un camino constante y seguro que ha influido en la cultura y economía de África, Medio Oriente, Asia, Europa y América.

Se consolidó como un producto generador de empleo y motor de prosperidad en las regiones tanto para los propietarios como los trabajadores. Algunos pueden considerar al café como una bebida controvertida, pero es aquella que brota de un fruto y tiene la capacidad de unir las historias de millones de habitantes en la Tierra. Con más de 50 países productores, involucrando a 20 millones de cultivadores y con 11 millones de hectáreas dedicadas a su cultivo, el café continúa siendo un símbolo de unión y reflexión en diversas culturas y religiones.

En la actualidad, el café es el segundo producto más exportado después del petróleo. En Colombia hay 948 000 hectáreas de cultivos de café, este valor corresponde al 66 % del área cultivada del país, actividad desarrollada por 785 000 personas en diferentes roles, lo que representa el 26% del empleo en el sector agrícola.

HISTORIA DEL CAFÉ

El café, nacido entre las brumosas montañas de África, encontró su origen en Etiopía, donde un pastor de nombre Kaldi paseaba sus cabras por las montañas, mientras creaba canciones y las tocaba con su flauta. El pastor les permitía a las cabras ingresar al bosque, pero al entonar cierta canción las cabras volvían con el pastor y le acompañaban de regreso a casa. Una tarde el rebaño no atendió su llamado, generando preocupación en Kaldi y que

él fuera a su búsqueda cuesta arriba. Al encontrar las cabras estaban eufóricas, corrían de un lado a otro, se embestían entre ellas y danzaban. Por un momento pensó que estaban embrujadas, hasta que observó que comían las hojas y el fruto rojo de un arbusto que nunca antes había visto; se preocupó pensando que iban a morir, pero ellas tampoco querían volver a casa. A la mañana siguiente Kaldi fue en búsqueda de sus cabras, encontrándolas bien, y sin miedo las imitó probando las hojas y las bayas. La sensación de energía en su cuerpo hizo que hablara de esta planta mágica y la noticia se difundiera en la cultura etíope.

Esta maravillosa bebida se popularizó en el continente africano, y solo era cuestión de tiempo para que cruzara el mar Rojo y llegara a Arabia, gracias a las transacciones comerciales.

A finales del siglo XV, el café viajó por el mundo islámico y el norte de África, inicialmente aceptado como una bebida medicinal o vigorizante. No obstante, enfrentó prohibiciones y censuras debido a ciertos comportamientos indebidos en las cafeterías.

EL CAFÉ EN AMÉRICA

Aquel viaje aromático se expandió más allá de las fronteras y encontró su camino en América a raíz del asentamiento de la segunda región mundial de producción en las Indias Occidentales. La llegada del cultivo de café a estas tierras americanas se materializó a través de las Guayanas. En 1714, los holandeses introdujeron el cultivo en Surinam, y desde allí se expandió hacia Brasil, Colombia y Venezuela. Los primeros cultivos registraron exportaciones a Holanda en 1723. Este trayecto marcó el inicio de la influencia sutil pero poderosa del café en América, arraigándose con fuerza en la identidad y economía de la región.

Existen fuentes que apuntan a los negocios de los franceses en las Antillas como el origen del café en América. Algunos académicos aseguran que en 1716 ya había cultivos en estas islas, mientras que otros afirman que para esa fecha el café ya se cultivaba en Santo Domingo y Haití.

LA HISTORIA DEL CAFÉ, LLENA DE MATICES, NOS RECUERDA QUE DETRÁS DE LA SENCILLEZ DE UNA TAZA HUMEANTE, SE ESCONDE UNA INTRINCADA RED DE INTERACCIONES HUMANAS, DESCUBRIMIENTOS TRASCENDENTALES Y TRANSFORMACIONES ECONÓMICAS Y CULTURALES



EL ORIGEN DEL CAFÉ EN COLOMBIA

La llegada del café a la tierra colombiana se atribuye, según evidencias históricas, a los jesuitas en 1730. No obstante, existen múltiples versiones al respecto. Según la Federación Nacional de Cafeteros, el testimonio más antiguo señala al jesuita José Gumilla, quien estuvo en misión en Santa Teresa de Tabajé.

En 1787, el arzobispo-virrey Caballero y Góngora informó a las autoridades españolas sobre el cultivo de café en Girón, Santander y Muzo, Boyacá.

Existe una narrativa peculiar en la historia del café en Colombia, donde se atribuye al padre Francisco Romero una contribución significativa en la expansión del cultivo. Este sacerdote promovía que sus feligreses pagaran sus penitencias con la siembra de un cafeto, de manera que, en esa época, los pecados se expiaban con café.

La difusión de los cultivos de café no fue simultánea en las diversas regiones colombianas. En Santander, el proceso se expandió de 1840 a 1900; mientras que en Cundinamarca y Tolima comenzó alrededor de 1870 y posteriormente en Antioquia en 1885, tomando protagonismo en Manizales entrado el siglo XX. Para 1885, se registró la primera producción comercial donde se exportaron 2 560 sacos desde Cúcuta.

El café, nacido entre las brumosas montañas de África, encontró su origen en Etiopía, y constituye un símbolo de unión y reflexión en diversas culturas y religiones.

La expansión cafetera en Santander y la región Cundi-Tolimense se debió a una mano de obra asequible como resultado de la crisis del tabaco, lo cual, junto con la rentabilidad, impulsó a estas regiones en la actividad cafetera.

Tras la Guerra de los Mil Días, Colombia recibió la visita del profesor César Augusto Ramos, quien evaluó el potencial de producción cafetera en el país y en la región. Durante su visita en 1906, el país devastado por la guerra se mostró como un caso potencial para la industria cafetera. Sin embargo, entre 1905 y 1925, Colombia aumentó su producción en un 500 %, pasando de 500 000 sacos a 2,4 millones.

Este período en Colombia marcó una serie de cambios importantes en la industria, la banca y los servicios, lo cual acompañó el crecimiento económico con una tasa promedio anual del 5,4 %.

LA TRAVESÍA DEL CAFÉ EN LA HUMANIDAD

Conocer la travesía del café nos sumerge en la historia, retrata el recorrido y la evolución de su cultivo a través de diversas regiones del mundo, marcando su presencia a lo largo de épocas de la historia humana. El café ha sido un testigo silencioso, presenciando la ascensión y caída de imperios, revoluciones trascendentales, prohibiciones que desafiaron su existencia y celebraciones donde su presencia era esencial.

Ha superado fronteras, encontrando un rincón en ceremonias especiales, en las esquinas de los cafetales y, sobre todo, en los corazones de millones de personas. Su poder radica en la habilidad única para entrelazar historias, fusionar relaciones de individuos provenientes de diversas culturas y religiones en un acto común de disfrute y reflexión.

La historia del café, llena de matices, nos recuerda que detrás de la sencillez de una taza humeante, se esconde una intrincada red de interacciones humanas, descubrimientos trascendentales y transformaciones económicas y culturales. Su viaje persiste, llevando consigo no solo su cautivador aroma y sabor, sino también la maravillosa y apasionante narrativa de la humanidad.

IVAN CHEFS JUSTO

Ubicado en la calle Aguacate no. 9 altos e/ Chacón y Tejadillo, una de las esquinas más céntricas de la Habana Vieja, este restaurante convi-
da a disfrutar de lo mejor de la cocina cubana e internacional.



Ivan Chefs Justo es un restaurante creado hace 11 años por los chefs Iván y Justo.

Es una casa del año 1776 que conserva la arquitectura y la magia de siglos pasados, donde se puede disfrutar de una cocina de mercado y basada en la frescura y calidad de sus productos.

Ha sido visitado por una gran cantidad de personalidades, entre ellos presidentes y artistas de gran repercusión y popularidad.

Cuenta con una ambientación ecléctica que hace gala de un estilo *vintage* muy peculiar y acogedor.



HOTEL NACIONAL DE CUBA



Visitar La Habana resulta sin dudas una experiencia única. La capital de todos los cubanos es una ciudad espléndida que desafía el paso del tiempo, cargada de tradiciones y donde confluyen diversos estilos arquitectónicos.

El Grupo Hotelero Gran Caribe, propietario de los hoteles más icónicos y representativos de esta ciudad, le invita a visitarla. Disfrute de sensaciones inolvidables como la de contemplar mágicos atardeceres desde su malecón o recorrer sus entramadas calles en automóviles antiguos, entre muchos otros atractivos, que la convierten en uno de los destinos más populares del Caribe, preferida por los viajeros de todas partes del mundo no solo por su belleza y riqueza histórica, sino también por la seguridad que se respira en sus calles.

Ponemos a su disposición excelentes opciones de alojamiento que van desde hoteles económicos hasta el emblemático Hotel Nacional de Cuba. Esta instalación líder e insignia de la hotelería y el turismo cubano posee una ubicación geográfica privilegiada, justo en el corazón del Vedado; situada sobre una colina a escasos metros del Malecón habanero, ofrece maravillosas vistas al mar. Cuenta además con hermosos jardines, donde habitan exóticas aves como los bellos y elegantes pavos reales.

Se trata de una magnífica construcción de los años 30 de estilo ecléctico español, declarado Patrimonio de la Humanidad, Monumento Nacional y recientemente ganador de los Premios Luxury y Travel Awards 2023.

De categoría 5 estrellas, es ideal para viajes de negocios, así como para vacaciones en familia; también brinda facilidades para la realización de eventos.

Cuenta con uno de los centros nocturnos más famosos de Cuba, el Cabaret Parisián, donde podrá disfrutar del vibrante y colorido espectáculo "Habana de Fiesta".

También ofrece variadas opciones gastronómicas, como las que se pueden degustar en el recién inaugurado restaurante La Barraca, ubicado en los jardines del hotel, especializado en comida criolla, y amenizado con música típica cubana, desde donde podrá divisar una de las mejores vistas de la entrada de la Bahía de La Habana.

Para aquellas personas que gusten de un exquisito maridaje, el Bar Habanos Lounge es el sitio ideal, diseñado para los conocedores del fascinante mundo del tabaco.

¡Un hotel que lo tiene todo! Sin dudas, uno de los símbolos de la identidad cubana.

Reserve *online* al mejor precio a través del sitio web del Grupo Hotelero Gran Caribe www.grancaribehotels.com



HOTEL NACIONAL DE CUBA

📍 Calle 0 s/n entre 19 y 23, Vedado, La Habana, Cuba

☎ (+53) 7 836 3564

✉ webmaster@gcnacio.gca.tur.cu

🌐 www.hotelnacional-decuba.com

No deje de seguirnos en nuestras redes sociales:    

GRAN CARIBE GRUPO HOTELERO

📍 Ave. 7ma No.4210, entre 42 y 44, Playa, La Habana, Cuba

☎ (+53) 7 204 0578 Ext: 105

✉ centralreservas@grancaribe.gca.tur.cu

Nos puede encontrar como [@grancaribehotels](https://www.instagram.com/grancaribehotels) en:   

🌐 www.grancaribehotels.com

AIBG REALIZÓ GALA DE PREMIACIONES DE LOS II GALARDONES IBEROAMERICANOS DE GASTRONOMÍA



POR: REDACCIÓN EXCELENCIAS GOURMET
FOTO: ARCHIVO EXCELENCIAS

La Real Casa de Correos de Madrid acogió el pasado 13 de noviembre el acto de entrega de los Galardones Iberoamericanos de Gastronomía.

La Academia Iberoamericana de Gastronomía, de la que forman parte ya 15 países (incluyendo España y Portugal), ha impulsado desde su fundación la valentía de decirle al mundo aquello de lo que nosotros mismos muchas veces no somos conscientes: que somos un territorio único, con dos lenguas compartidas (el español y el portugués) y con cientos de millones de buenas ideas. Ideas que

se reflejan cabalmente en la gastronomía, que no solo contempla el aspecto satisfactorio, sino los ámbitos saludable, solidario y sostenible.

Al acto asistieron Miguel Ángel García Martín, consejero de Presidencia, Justicia y Administración Local de la Comunidad de Madrid; Luis Martín Izquierdo, director general de Turismo y Hostelería de la Comunidad de Madrid; Almudena Maíllo, secretaria de la Secretaría General de la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas, entre otras personalidades, presidentes y académicos de las Academias de Gastronomía; empresas patrocinadoras; instituciones colaboradoras, y representaciones diplomáticas de los países iberoamericanos.

Las palabras inaugurales del evento estuvieron a cargo del presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, Rafael Ansón:

Hace 15 años, en Sevilla, en un lugar tan curioso como La Maestranza, ocho países creaban la Academia Iberoamericana de Gastronomía, para poner de relieve que Iberoamérica tenía y tiene la mejor oferta gastronómica del mundo y, por supuesto, mucho mejor que la de Angloamérica. En estos 15 años, se ha mantenido esa primacía de Iberoamérica en lo que se refiere a la materia prima, que es lo más importante

de la gastronomía. En la última edición, de la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo, 19 son iberoamericanos y europeos 12, ya en eso vamos por delante.

La evolución de la gastronomía se debe en gran medida a Iberoamérica y al esfuerzo que hemos hecho. Hemos conseguido que la gastronomía no sea el placer de unos cuantos privilegiados, entre ellos yo, que disfrutábamos comiendo; sino que es una de las actividades más importantes del ser humano del siglo XXI, sin dudas la más saludable, la más solidaria. Ya no hay cocina territorial, ya no es la pequeña cocina de cada país y la alta cocina francesa. Ahora hay cocina de autor, cocina creativa, cocina de la innovación. Los cocineros son artistas como puede ser un pintor o un escultor. Esta cocina de la libertad quizá sea la única actividad cultural que satisface los cinco sentidos.

Luego de las sesiones introductorias, se pasó a la premiación. Con el Galardón a la **Gastronomía Saludable**, se reconoció el trabajo de instituciones, personas o proyectos que promueven una alimentación equilibrada en pro del bienestar de la población. A propuesta de la Academia Dominicana de Gastronomía, el galardón a la Gastronomía Saludable se le otorgó a una institución que promueve una mejor y más equilibrada alimentación desde muy temprana edad: Aula de la Dieta Mediterránea y Vida Saludable, dirigida por el médico y académico de la Academia Dominicana de Gastronomía, Alejandro Bonetti, quien recogió el premio de manos de Miguel Ángel García Martín, consejero de Presidencia, Justicia y Administración local de la Comunidad de Madrid.

El siguiente Galardón premió a uno de los aspectos más importantes de la gastronomía, sobre todo en momentos difíciles como desastres naturales, guerras o pandemias: la solidaridad. A propuesta de la Real Academia, el Galardón a la **Gastronomía Solidaria** se le confirió a la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) integrada por 54 bancos de alimentos de toda la geografía española y que logra repartir alimentos entre casi 7000 entidades benéficas. Este Galardón es, también, un reconocimiento a los bancos de alimentos e instituciones afines que hay en otros países iberoamericanos. Se hizo mención especial a otros dos nominados: el de la República

Dominicana y la Fundación Banco de Alimentos del mercado Lo Valledor en Chile. Recogieron el premio, que entregó Almudena Maíllo, secretaria de la Secretaría General de la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas, Gregorio Pérez Calvo, tesorero de FESBAL y Francisco Greciano, su director general.

La siguiente categoría fue **Gastronomía Sostenible**, que premia a aquellas instituciones, personas o proyectos comprometidos con el medio ambiente, el uso consciente de los recursos y la minimización del impacto del sector en el entorno. A propuesta de la Academia Colombiana de Gastronomía, y desde el Departamento de Cundinamarca, llegaron hasta Madrid, Laura Reyes y Edwin Muñoz, propietarios de Finca 5ta SAROCO, hacienda cultural y agroecoturística que nació en 2015 como solución para las comunidades rurales del Sumapaz que tienen un tejido social deteriorado por el conflicto armado y un alto riesgo ambiental por el uso desmedido de los recursos. Recogieron el premio los fundadores y propietarios.

Con el reconocimiento a la **Gastronomía Satisfactoria**, se premió a aquellos establecimientos que ofrecen una propuesta gastronómica única y especial. A propuesta de la Academia Peruana de Gastronomía y de su anterior presidente, Álvaro Ruiz de Somocurcio, el premio Gastronomía Satisfactoria se le otorgó al Restaurante CENTRAL, de Pía León y Virgilio Martínez. Como no pudieron estar presentes en la gala, Virgilio mandó un mensaje y, en su nombre, recogió el Galardón Hirka Roca Rey, nueva presidenta de la Academia Peruana de Gastronomía.

En esta edición, la Academia Iberoamericana de Gastronomía entregó un quinto Galardón a la **Gastronomía Global**, que premia a esos proyectos que son los mejores representantes de las 4S. Por decisión de la Comisión Ejecutiva este Galardón se entregó *ex aequo* a dos proyectos en Sudamérica: uno en Mendoza, propuesto por la Academia Argentina de Gastronomía, y el otro en Caracas, nominado por la Academia Venezolana de Gastronomía.

El primer ganador del Galardón a la Gastronomía Global fue Casa Vigil, un proyecto que ofrece una experiencia gastronómica extraordinaria en Mendoza, con una cocina basada en productos locales, orgánicos y de temporada y que ha empleado a más de 600 personas a través del Proyecto Labrar. Desde Argentina vinieron a Madrid sus dueños, Alejandro Vigil y María Sance, quienes recogieron el premio de manos de Mandi Ciriza.

El segundo es La Casa Bistró, que desde 2014 cuenta con huerto urbano propio y con un restaurante en el que el chef, Francisco Abenante, propone una oferta centrada en la cocina venezolana. Hasta 2020 participó en la iniciativa Barriga Llena, Corazón Contento que repartió hasta 220 raciones diarias de comida a niños y ancianos en situación de vulnerabilidad. Desde Caracas y Miami llegaron Valentina Semtei y Francisco Abenante, quienes recogieron el galardón.

Para concluir, la secretaria para la Cooperación Iberoamericana de SEGIB, Lorena Larios, expresó:

Para nosotros en la SEGIB es importante acompañar este evento, porque sin duda la gastronomía tiene un impacto muy relevante en el desarrollo socioeconómico de nuestros países. Impacta en la dimensión social porque es empleo, es empoderamiento de las mujeres, es educación, es aprendizaje. Impacta en la dimensión económica también de nuestras sociedades porque es motor de desarrollo del sector primario, del sector secundario y no se diga del sector servicios. También promueve la innovación, impacta en el medio ambiente porque es biodiversidad y representa la sostenibilidad de toda la cadena de suministro de la tierra al plato, del huerto, del mar, etc. La SEGIB a través de instrumentos como el Programa Iberoamericano de Gastronomía y el Programa de Ibercocinas que pone en valor los sabores y saberes tradicionales de nuestros países, seguirá trabajando con la Academia Iberoamericana con iniciativas como esta para darle mayor visibilidad a nuestra Iberoamérica.

Más información: [II Galardones Iberoamericanos de Gastronomía](#)

Aparte de la gastronomía de las 4S, la Academia Iberoamericana ha impulsado la cocina de la libertad.

CANCHÁNCHARA,

tradición y cultura en Trinidad de Cuba



POR: MIRIAM RENDÓN
FOTOS: ARCHIVO EXCELENCIAS

La Villa de la Santísima Trinidad, la ciudad museo del mar Caribe, lució sus mejores galas, para recibir a participantes cubanos y foráneos que se sumaron al Primer Festival Canchánchara, Tradición y Cultura (8 - 10 de diciembre), que tuvo como centro la elaboración de la canchánchara más grande del mundo y su inclusión en los récords Guinness. El encuentro acaeció en vísperas del 510 aniversario de la ciudad espiritana y como celebración de los 35 años de que fuera declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco.

La plaza fundacional del Jigüe vibró de emociones y alegría, al producirse el esperado momento de develar el recipiente de barro creado por el artesano Chichi Santander —perteneciente a una afamada familia alfarera trinitaria—, diseñado especialmente para la ocasión. En él se depositaron todos los ingredientes: 250 litros de Havana Club

Profundo, bases proporcionadas por La Estancia, hielo y miel de abejas.

La apertura del evento estuvo a cargo de Yordani Fernández Alonso, delegado de Turismo en Sancti Spiritus, quien expresó que se concibió para reverenciar lo más representativo de una ciudad que atesora valores únicos y la herencia mambisa de las guerras de independencia —gesta en la que la canchánchara era usada por los cubanos como una bebida que les permitía recuperar fuerzas—. Agradeció la labor de la familia Santander, con mucha tradición ceramista, y enfatizó que serían tres días inolvidables para el pueblo trinitario, que ya celebraba el Festival, reviviendo costumbres y tradiciones de esta hermosa Ciudad Creativa y Artesanal del Mundo.

Al acto asistieron numerosas personalidades locales, nacionales e internacionales, entre los que se encuentran Ángel Martín Peccis, embajador de España; Maher El-Adaway, Embajador de Egipto en Cuba; José Carlos de Santiago, presidente

del Grupo Excelencias; Mijaín López, multicampeón olímpico cubano; el trovador Adrián Berazaín, entre otras personalidades gubernamentales y artísticas.

El promotor del festival fue José (Pepe) López Santander, artista trinitario, que ha llevado su música a diferentes escenarios del mundo y hace realidad un viejo sueño compartido, al incluir a la mayoría de las manifestaciones artísticas de la villa, con participación de destacados artistas nacionales y locales, que aúnan canchánchara, tradición y cultura en una gran celebración.

Entre los organizadores del Festival, figuraron la Egrem, Artex, Mintur y Palmares; incluyó tres espectáculos musicales, uno cada noche, en el escenario construido para tal celebración en la Plaza Mayor, donde se pudo disfrutar de las Tonadas Trinitarias, la agrupación más autóctona y antigua de la villa, con un legado de varias generaciones, secundada por el desfile de Habana Flamenca, simbolizando la unión de las grandes

culturas, generadoras de lo que somos hoy. Allí se escucharon las voces de prestigiosas agrupaciones y músicos trinitarios, Waldo Mendoza, Haila María Mompí, Issac Delgado, Adrián Berazaín, Maikel Blanco y su Salsa Mayor, el trinitario Tony Lugones y el humorista Mario Sardiñas (Chequera). Además, hubo actuaciones en la Plaza Santana y el teatro Caridad.

La primera noche, con la presencia de las máximas autoridades del municipio y la provincia, fue testigo de la emotiva entrega de los premios Excelencias Canchánchara, Tradición y Cultura, a 16 personalidades de reconocida trayectoria en Trinidad, por parte del Grupo Excelencias, que fueron entregados por su presidente, el Sr. José Carlos de Santiago, a las siguientes personas:

1- Isabel Bécquer Menéndez, trovadora octogenaria, nombrada La Profunda, que se distingue por su voz excepcional, querida y admirada por todos los trinitarios. Ha hecho dúos con importantes trovadores del país como Sara González.

2- José Ferrer, integrante el Dúo Escambray, junto al inolvidable Pedrito González, con un legado musical de hermosos temas y composiciones, creador de la canción "Cerca del mar y del monte", devenido en un himno para los trinitarios.

3- Alain Pérez. El Valle de los Ingenios ha dado más que azúcar, de sus entrañas salió una voz pródiga, un excelente músico, apegado a sus raíces, que con su bastón mágico ha abierto los senderos de la música cubana en el mundo.

4- Yudit Vidal Faife, artista que le sonríe a la ciudad desde todas sus propuestas entre hilos, alas y pinceles. Embajadora de la Unicef por la Unesco y protagonista en importantes eventos culturales en Cuba y el extranjero.

5- Víctor Echanagusia Peña, duende andante que conoce todos los entramados de la villa, en la que ayudó a descubrir sitios arqueológicos y museos, conocedor de la arquitectura trinitaria y un defensor a ultranza de sus tradiciones.

6- Nélide Pomares. Su lirismo y manera única de interpretar la convirtió en una cantante de Trinidad y de Cuba, con innumerables reconocimientos y el agradecimiento de todo un país.

7- Loise Águila, fundador del trabajo de la Casa de la Cultura Julio Cuevas, promotor cultural por excelencia, descubridor del talento y quehacer musical de grandes músicos trinitarios, que no olvidan sus inicios.

8- Ramón Mendieta Echemendía, director del Coro Polifónico y de la Banda Municipal, instituciones musicales emblemáticas de la ciudad; reconocido profesor de música, con premios a nivel de país y en la preparación de jóvenes talentos.

9- Carlos Mata Pichs, pintor enamorado de las noches trinitarias, alguien que recrea en el lienzo los paisajes más bellos de la villa, con una impronta renovadora que ha dejado huellas en los jóvenes discípulos que continúan su obra.

10- Isabel Rueda Rodríguez, directora del Museo Romántico con un extenso trabajo sociocultural. Desde muy joven puso su conocimiento en función del trabajo con los bienes patrimoniales, la memoria histórica y los valores identitarios de Trinidad.

11- Palmares Trinidad, una de las instituciones emblemáticas del Mintur en la villa, que, desde su surgimiento, oferta en sus establecimientos la gastronomía trinitaria a los clientes nacionales y extranjeros, transmitiendo cultura e identidad.

12- Oficina del Conservador de la Ciudad, institución rectora de la conservación y protección del patrimonio de la villa, en función constante de los conocimientos, el dinamismo y movilidad vinculados a su patrimonio tangible e intangible.

13- Carlos Irarragorri, sonriendo siempre, desde pequeño ha hecho guiños a la música, con la guitarra de compañera inseparable. La trova enamoró su corazón. Músico polifacético, promotor cultural y de proyectos culturales ligados a las raíces locales.

14- Raúl Abreu, fotógrafo de talla internacional, con un excelente dominio de las técnicas fotográficas. Sus fotos han llegado a muchos lugares del mundo; pero siempre busca un espacio para abrazar a Trinidad con su lente.

15- Alicia García Santana, reconocida investigadora cubana, promotora cultural, con varios libros publicados, que reflejan la historia y costumbres trinitarias. Formó parte de la avanzada que laboró para lograr la ciudad que tenemos hoy.

16- Familia Santander, constituye un ejemplo de tradición, identidad y legado del arte del barro durante seis generaciones, moldeándolo con hermosas y variadas formas que llevan un sello único de pertenencia y compromiso con Trinidad.

Además, se realizó un reconocimiento a la cantante Esther Borja, desde el mismo balcón, frente al escenario, donde cantó durante la primera y posteriores Jornadas de la Cultura en Trinidad. También fue presentada la Marca Ciudad: Trinidad de Cuba, Ciudad de Encuentros.

Durante el evento se realizaron varias actividades. El sábado se dedicó a las artes visuales, se inauguró la exposición fotográfica *Familia Santander: legado e identidad*, de Raúl Abreu, en la galería Tristán, basada en la historia de las seis generaciones de esta familia de alfareros trinitarios, que constituyó un homenaje a los maestros ceramistas que mantienen viva esa tradición en la villa y a su autor.

Esa misma tarde fue inaugurada en el Museo de Arqueología, la exposición *Sabor y Arte VII: Hecho en Cuba*, integrada por obras de 30 artistas cubanos de la plástica, a partir de recetas de elaboraciones gastronómicas cubanas, incluida una inspirada en la canchánchara, del pintor trinitario Jorge A. Sabatés Salabarría.

El domingo se realizó una donación a la Escuela Especial Jesús Betancourt, por La Estancia y la Egrem, y tuvo lugar un emotivo acto de reconocimiento por Artex, a Isabel Rueda, con una trayectoria de 40 años en la dirección del Museo Romántico y a Pepe Santander, mediante unas hermosas décimas compuestas y declamadas por Yara Aróstica Zulbarán.

Durante el festival estuvieron presentes Havana Club, Ron Santiago e IPSA, quienes reconocieron en un coctel a los artistas y personalidades participantes.

El evento, que nos permitió deleitar la exquisita canchánchara en la villa trinitaria, con un sabor inigualable a cubanía, despidió su primera edición con un concierto de Maykel Blanco, el domingo en la noche.



CON WALDO MENDOZA

Chocolate con Café

POR: JOSEFINA PICHARDO
FOTO: CORTESÍA DEL ENTREVISTADO

Luego de la exitosa celebración de la séptima edición del Festival Chocolate con Café, *Excelencias* conversó con el popular cantautor Waldo Mendoza, artífice y presidente de honor del Festival y del Comité Organizador del evento, con sede en su natal Guantánamo.

Para Waldo, "Chocolate con Café es una estrategia para lograr exaltar lo tradicional, la espiritualidad y los valores auténticos y autóctonos de la cultura guantanamera (...) es identidad, es Joseíto Fernández con su *Guantanamera*, es el café por el Zaguán, el barrio, el monte, la alegría...".

Rememorando la génesis del Festival, relata: "Se nos ocurrió la idea de crear un nuevo festival en Guantánamo, que hiciera honor a nuestra etapa estudiantil. Surge así nuestro querido y esperado festival Chocolate con Café, que como una bola de nieve va creciendo, arrastrando sueños de sus fundadores e involucrando corazones cómplices de nueva generación".

Definido por su propio gestor, Chocolate con Café, que ha alcanzado una dimensión internacional, "es un evento puramente cultural y empresarial" que, en el contexto del panorama cultural cubano, "representa identidad, tradición y cubanía".

En el festival confluyen varias manifestaciones artísticas, tales como la danza,

la fotografía, el humor, la plástica y el plato fuerte, la música. "Y es importante destacar la participación del movimiento de artistas aficionados. Ha servido de escenario a muchos artistas desde hace ya ocho años, cuando logramos una pre edición con tan solo cuatro representaciones (...). Por este escenario han pasado figuras de diferentes manifestaciones del arte, y han dejado su impronta".

Como novedades de esta reciente edición, Waldo resalta que "nos visitaron altos funcionarios del gobierno, embajadores, periodistas de la Unión Europea, empresarios motivados por el Festival, y se desarrolló el Fórum BioCuba en su segunda edición. Por primera vez, nos acompañaron la orquesta Van Van y la de Maykel Blanco".

Motivada, entre otras razones, por los 20 años de vida artística en solitario de Waldo Mendoza, "esta séptima edición nos puso la varilla muy alta, y estoy muy feliz; este alcance se debe, en gran medida, al esfuerzo y constancia de muchos, y a otros que finalmente entendieron nuestra propuesta y se sumaron".

Extendido por plazas y espacios cerrados de la ciudad y otros territorios subse-des, la programación de Chocolate con Café dedicó momentos a presentaciones en todas las manifestaciones del arte, conciertos, agrupaciones musicales y de danzas

tradicionales y folclóricas, trovadores, artesanos, artistas gráficos; visitas a escuelas de arte y proyectos comunitarios; eventos teóricos, foros, rondas de negocios, firmas de contratos, taller sobre proyectos socioculturales creativos e innovadores; expoferias, concursos...

Es evidente la acogida mundial de Chocolate con Café; en este ámbito, destaca la gestión de Michele Culto, presidente del Comité Organizador por la parte internacional; al decir del popular cantautor, "se han sumado artistas, empresarios y turistas, procedentes de países como Italia, España, México, Canadá, Estados Unidos y Alemania, que le han dado una valoración de excelencia, aumentando así el nivel de convocatoria y las perspectivas de participantes en futuras ediciones".

Con un agradecimiento a auspiciadores y patrocinadores, autoridades del gobierno de Guantánamo, artistas del patio, medios de prensa e instituciones culturales, en particular el Fondo Cubano de Bienes Culturales, el Instituto Cubano de la Música, la discográfica Egrem y la Agencia de Representación Artística Musicuba, desde la modestia y sencillez que le caracterizan, concluye esta entrevista Waldo Mendoza, sin dudas, uno de los grandes de la música romántica.

AMBIGÚ BAYAMÉS Y LA FIESTA DEL CASABE

POR: YANITZA E. DE LA TORRE BATISTA
FOTOS: DANIEL JEREZ Y SOLEY ACOSTA

La celebración de este evento gastronómico tiene como principal objetivo la salvaguarda y promoción del patrimonio culinario de Bayamo. En su octava edición, estuvo dedicado al casabe, plato ancestral de la cocina caribeña, de arraigada tradición en la gastronomía regional. Su consumo se ha extendido por el mundo, haciendo posible que varios países presentaran una solicitud multinacional para declararlo Patrimonio Inmaterial y Cultural de la Humanidad, por la Unesco.

Bayamo, ciudad de primicias y cuna de la nacionalidad cubana, se empeña en ser visualizada como destino gastronómico, rescatando las tradiciones de tres

regiones, que convergen y dan origen a una cocina autóctona y creativa.

El Ambigú Bayamés, auspiciado por el Ministerio de Turismo, la Dirección Provincial de Cultura y la Asociación Culinaria de Granma, se celebró del 23 al 26 de noviembre, con el objetivo de salvaguardar y promocionar su herencia culinaria, como aportación importante en la conformación de la cocina cubana.

LA CELEBRACIÓN DE ESTE EVENTO TIENE COMO PRINCIPAL OBJETIVO LA SALVAGUARDA Y PROMOCIÓN DEL PATRIMONIO CULINARIO DE BAYAMO, CUYO APORTE ES INDISPENSABLE EN LA CONFORMACIÓN DE LA COCINA CUBANA

Fueron reconocidos los resultados de Enoch Tamayo Acosta, chef ejecutivo del evento, declarado campeón de la Copa Continental Claudio Ferrer 2023 y de Isabella Tamayo González, subcampeona en la categoría junior.

El evento contó con la cobertura periodística del Grupo Excelencias y su presidente, el Sr. José Carlos de Santiago, en calidad de vicepresidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía

(AIBG), impartió una conferencia magistral sobre la gastronomía como elemento dinamizador de la oferta turística, que fue muy bien acogida por los participantes. Posteriormente se presentaron la revista *Excelencias*; *El Ambigú Bayamés*, primer periódico gastronómico impreso, y la revista infantil *La Chiringa*.

El certamen tuvo como subselección a Dial Café, proyecto gastronómico que defiende la cocina de montaña, decorado con una amplia colección de objetos antiguos restaurados, en San Pablo de Yao, poblado de Buey Arriba. Allí los asistentes intercambiaron con los casaberos de la comunidad, que compartieron con ellos sus saberes; visitaron los burenes de El Padrón, con más de 300 años de tradición en la producción de casabe y realizaron degustaciones de una variedad de casabes con diferentes ingredientes. Además, fueron explicados proyectos como Yucasabi, restaurante habanero que se especializa en ofertas a base de casabe, y el proyecto Conviviun de Slow Food, que promueve el cultivo del marañón en la zona de Peralejo.

De relevante fue catalogada la exposición *la Ruta del casabe*, integrante de una propuesta para futuras rutas gastronómicas en la región, con la presencia de estudiantes peruanos y

un alemán que investigan proyectos de impacto social. Se dio a conocer la propuesta de Reynaldo Blanco Martí, como Premio a lo Cubano 2024, distinción que otorga el Gobierno Municipal a personas e instituciones que han contribuido con la obra de su vida a la promoción y salvaguarda de los valores culinarios del territorio. Como colofón, se propuso una armonía de Habanos con ron Pacto Navío.

Destacada participación, ambiente festivo y animado, tuvieron los concursos de coctelería y cocina. El primero estuvo presidido por Jesús Fernández, sumiller ejecutivo del evento, quien también realizó la degustación de una armonía de la cerveza Halcón Peregrino y de quesos Roqueta con vinos rosados. En cocina resultó ganador el plato sushi criollo (congrí, cerdo asado, plátano maduro frito y aguacate, envueltos en casabe aderezado), de Omar Rodríguez Jiménez, trabajador de Palmares.

En la búsqueda de mayor visualización y promoción de los platos en la gastronomía, se realizó un concurso de fotografía, encabezado por Fernando Valdés Álvarez (Ferval), destacado fotógrafo y videasta, que impartió una conferencia sobre la fotografía gastronómica.

El recibimiento a los participantes fue una fiesta de pueblo, con comparsa y desfile de moda infanto-juvenil, a cargo de la compañía Arte y Moda, dirigida por Julio Chacón, acompañado con la tradicional música del órgano oriental, amenizado por José Alberto "El Ruiseñor"; asimismo, el reconocido artista de la plástica Alexis Miguel Pantoja, se comprometió a apoyar el desarrollo de la comunidad, mientras que el cierre estuvo a cargo del grupo de teatro Andante.

En el acto de clausura, el presidente del evento, Domingo Cuza Pedrera, hizo la convocatoria al Ambigú Bayamés del 2024, dedicado a la cocina creativa. Además, agradeció a los líderes comunitarios por su compromiso de fomentar y promover la producción y comercialización de casabe, demostrando la implicación de los bayameses en la salvaguarda de su gastronomía regional, para al calor de los burenes, continuar cocinando tortas de casabe y proyectos de desarrollo local, que promuevan la conservación de las tradiciones culinarias, transportadas a los nuevos escenarios de la gastronomía, y contribuyan a lograr la denominación de Bayamo como Ciudad Creativa Gastronómica del mundo.



La octava edición del Ambigú Bayamés estuvo dedicada al casabe, plato ancestral de la cocina caribeña y de arraigada tradición en la gastronomía regional.



COMIDA CUBANA CON CASABE



Restaurante-Bar

Tapas y platos
Cocteles
Cervezas
Jugos naturales



Tapas y dishes
Cocktails
Beers
Natural juices

Encuétranos en Obrapfa #60 e/ Ave del Puerto y oficios, Habana Vieja

Llámanos al 7801-2669 o por el 5841-6704



EMPRESA HISPANO-CUBANA DE PRODUCTOS CÁRNICOS
CON MÁS DE 25 AÑOS EN CUBA



CALLE 6TA E/ 17 Y 19A BERROA OESTE, HAVANA, CUBA

(07) 7959300

@bravoalimentos_

@bravoalimentos_

Bravo S.A.





El Ron Caney

utilizado como base para la preparación de los cocteles del concurso Cantinero X Seminario de Excelencias Gourmet

Respaldado por 150 años de experiencia y tradición, producido y envejecido en la bodega Don Pancho, con sus cientos de antiguos barriles de roble que atesoran desde 1862 los secretos del ron cubano y le confieren un valor excepcional y único, el Ron Caney es reconocido en todo el mundo por su extraordinaria calidad.

La melaza obtenida de los numerosos cultivos de caña de azúcar en la fértil zona de Santiago de Cuba, rica en sol y sabores, es tratada con gran pasión por los experimentados maestros roneros cubanos y sin dudas es considerada el hogar del tradicional ron ligero cubano.

El Ron Caney tiene una personalidad fuertemente marcada por su dulce sabor y aroma caribeño, lo que lo ha convertido en un merecido símbolo de identidad cubana que ha traspasado fronteras.

Dentro de las gamas de este ron encontramos:

RON CANEY BLANCO

Envejecido en barriles de roble, no inferior a 18 meses, agradablemente

ligero y con un carácter fresco ideal para cocteles.

RON CANEY CARTA BLANCA SUPERIOR

Es un excelente ron blanco con un envejecimiento en barriles de roble americano por un tiempo mínimo de tres años y garantizado por estrictas normas de calidad. Con aroma a vainilla y cálido al paladar, es ideal para mojito y cocteles.

RON CANEY ORO LIGERO

Es una mezcla de rones con una importante participación de rones envejecidos en barriles de roble americano, destacando rones añejados por cinco años. Su color dorado y el sabor suave en boca es resultado de un añejamiento natural. Excelente para beber solo pero también ideal para cocteles.

RON CANEY AÑEJO CENTURIA

Una especial y cuidadosa mezcla de rones añejados en la mítica bodega Don Pancho confieren a este ron un aroma y sabor excepcional que caracteriza a los añejos siete años. Este excelente ron se recomienda tomar solo o con hielo.

Al respecto **ALEJANDRO FLEITES SOCARRÁS (REY DEL DAIQUIRÍ 2023)** señaló: "Trabajé con el Caney Blanco por ser un ron ligero y de sabor intenso, me sirvió mucho para el tipo de coctel digestivo que elaboré. Pensé que iba a pasar más trabajo, porque era la primera vez que lo utilizaba, pero cuando lo probé sentí ese sabor semidulce y a madera, ideal para la elaboración que quería lograr, indiscutiblemente es un ron de excelente calidad".

FELIPE MANUEL MANRESA (GANADOR DEL CONCURSO CANTINERO X) expresó: "Trabajé con el Caney Centuria porque quería preparar un coctel que tuviera la esencia, el sabor y el aroma de un mítico y equilibrado ron, que va más allá de una simple degustación, para encontrarme con una de las mejores bases de rones añejados que nace de la cátedra del ron cubano; quería encontrar esa cubanía, esa tradición, ese ritmo, esa historia del Ron Caney, que combinado con las frutas selectas para su confección le dan el toque de la elegancia personificada... Tomar o degustar un Ron Caney Centuria es volver a vivir".

Ron Varadero

La marca Varadero fue creada en la década de los ochenta y desarrollada en la ronera de Santiago de Cuba, al oriente de la isla de Cuba. Desde el año 2012 se comenzaron a sembrar las bases típicas de la marca en la ronera de Cárdenas, provincia de Matanzas; trasladándose así los saberes de los Maestros Roneros de Oriente a Occidente.

Este ron debe su nombre al lugar donde varan las embarcaciones, pero en el contexto de Cuba alude a una de las mejores playas del mundo: Varadero; por lo que es una marca llena de cubanía, unida al trópico, al mar y a la vida, encerrando en ella el misterio y encanto del Caribe.

Es elaborado a partir de melazas de alcoholes y añejado en barriles de roble blanco con más de 70 años de explotación, proporcionándole

un exquisito sabor, que ha logrado cautivar el paladar de los amantes del buen beber.

La marca presenta los siguientes surtidos:

Ron Varadero Silver Dry

Ron Varadero 3 años

Ron Varadero 5 años

Ron Varadero 7 años

Ron Varadero 15 años

Este ron tiene el detalle de que sus producciones se hacen a 38 % Vol. Su aspecto va desde un color claro hasta un ámbar intenso. En su olor se distinguen notas de madera con toques almendrados que van de lo ligero a lo profundo. En su sabor se percibe lo dulce, la vainilla, el caramelo y al final un sutil toque astringente.

En el X Seminario Gastronómico Internacional del Grupo Excelencias, Salomé

Alemán (primera mujer Maestra Ronera de Cuba) impartió la *masterclass* "Cata de ron ligero cubano", donde se utilizó el Ron Varadero 3 años.

Al respecto expresó: "El ron Varadero 3 años posee un dulzor específico, con una nota equilibrada en su aroma y sabor; es tierno, delicado, apto no solo para la coctelería, sino para degustarlo solo o con hielo, según se prefiera, con una presencia sutil de los aromas dulces, de la caña. Un ron que realmente ha permanecido en el tiempo por la calidad que tiene. Posee características que le permiten empastar en un coctel con una serie de elementos que se le añaden según la creatividad de nuestros cantineros".





Cocina: Cubana,
Italiana,
Internacional,
Ligera.

Calle 10 e/ 3ra y 5ta, Miramar, Playa.
Ciudad De La Habana, Cuba

Teléfono: 72024408

<https://www.facebook.com/3chinitosbarrestaurante>



"Acabamos de firmar una Alianza Económica Internacional con la empresa española Ibérica de Combustibles Sólidos, IBECOSOL. Este contrato potencia las exportaciones, a su vez permite inyectar insumos a la cadena productiva... Es un Ganar - Ganar para ambas partes ..."

- Director General Yankyet Echevarría.



"Lo más Selecto del Trópico"

Ofrece servicios de exportación e importación en todo el territorio nacional al sector privado y estatal, cuenta además con una amplia cartera de productos de alta gama, con entregas especializadas a Hoteles de Alto Estándar. Apuesta al Comercio Electrónico Transfronterizo (E-Commerce) desde los servicios logístico hasta la venta de productos en reconocidas plataformas digitales, además de encontrarse en tiendas físicas.

Actualmente la empresa se centra en fomentar la exportación e importación a través de modelos de negocio de Agricultura por Contrato, los cuales garantizan mejorar las condiciones e infraestructura del productor como eslabón primario de la cadena, mediante esquemas de compensación y la calidad del producto terminado.

La Empresa Comercializadora Frutas Selectas es líder en el sector agroindustrial de la producción de alimentos con una marca reconocida nacional e internacionalmente. Posee una amplia cartera de clientes en Europa, Canadá, Medio Oriente y Latinoamérica.

Con más de cuarenta años de experiencia y un Sistema de Gestión de la Calidad certificado, busca garantizar siempre su extraordinaria condición de ser:

Dirección: Calle Palmar S/N e/ A ve. Independencia y Boyeros. Cerro. La Habana. Cuba.

Código Postal: 11300

Correos: ventas@frusel.co.cu / secretd@rusel.co.cu

Teléfonos: (+53) 7620 4160 / (+53) 7620 4026

Facebook: Empresa Frutas Selectas

Instagram: [frutas_selectas.cuba](https://www.instagram.com/frutas_selectas.cuba)



Beba con responsabilidad



TROPICANA

PALMARES



La vida es una **PARRANDA**

Encuentranos

@parrandacerveza

Parranda Cerveza

www.cervezaparranda.com



Cervecería
Cubana S.A.





@ Correo electrónico:
alocubanotours@gmail.com

📞 Teléfonos:
53 52419046
53 53827931
53 52459250

🌐 Web www.alocubanotours.com





MallHabana.com

PRESENTES EN EL MERCADO CUBANO
DESDE EL 2006 PARA TUS
COMPRAS Y ENVÍOS A CUBA

RESUELVE,
COMPRA
Y ENVÍA CON
MALLHABANA



SÍGUENOS



DESCARGA GRATIS
NUESTRA APLICACIÓN



WWW.GRUPOEXCELENCIAS.COM

GRUPO



EXCELENCIAS

EXCELENCIAS

Turísticas del Caribe y Las Américas

EXCELENCIAS

Gourmet

**EXCELENCIAS
DEL MOTOR**

Viajes
Por Excelencia's

**Caribbean
News**

arte
POR EXCELENCIAS

**EXCELENCIAS
Travel**

**FUNDACIÓN
FUCADHU**
Desarrollo Humano
para América y el Caribe

CARIBE!NSIDER

MallHabana.com