



**V ENCUENTRO DE RESCATE Y PROMOCION DE LA CULTURA CULINARIA DE CUBA**



**Convocatoria Saborear lo Cubano 2014**  
**V Encuentro de rescate y promoción de la cultura culinaria de Cuba**

Con la intención de contribuir al rescate y promoción de la cultura culinaria de Cuba, la Compañía Turística Habaguanex S.A., perteneciente a la Oficina del Historiador de La Habana, convoca a aficionados y profesionales del sector gastronómico a la quinta edición del encuentro **Saborear lo Cubano**, espacio que ha reunido en los

últimos años a gastrónomos de todo el país, con el objetivo de promover el intercambio de experiencias en esta importante rama de los servicios. Esta vez el evento se celebrará del **12 al 15 de noviembre** del presente año, en el marco de la celebración del 495 aniversario de la fundación de la Villa de San Cristóbal de La Habana. Conferencias, talleres, concursos,

exposiciones de artes plásticas y novedades del sector destacan entre las principales propuestas del certamen, donde se abordarán temáticas desde el punto de vista teórico y práctico relacionadas con el quehacer gastronómico, incentivando una vez más la preservación y el desarrollo del patrimonio nacional a través de la gastronomía.

**Tema central: La esencia está en el sabor.**

**Temáticas generales:**

- El Sabor: pilar fundamental dentro de las propiedades organolépticas de los alimentos.
- Percepción del sabor en las nuevas tendencias de la gastronomía.
- Influencia de la cocina italiana en la formación de la cultura gastronómica de Cuba. Origen y

- actualidad.
- Tendencias en la Nutrición: Comer Vs Alimentarse.
- El vino en nuestra mesa: maridajes con quesos cubanos.
- El mundo del café frío y sus variedades.
- Nuevas esencias de Havana Club 7 Años.

- Gintonic: un producto, mil sabores.
  - El boniato, un alimento primordial en la dieta del cubano.
- Espacios colaterales:**
- Concursos de coctelería y cocina
  - “Innovación en la mezcla de sabores”
  - Exposiciones de arte.
  - Novedades en el sector de A+B.

**CONCURSO SABOREAR LO CUBANO 2014: “Innovación en la mezcla de sabores”**

La quinta edición del evento Saborear lo Cubano convoca al Concurso: “Innovación en la mezcla de sabores” en aras de contribuir al rescate de la cultura culinaria cubana. Esta jornada cita a los amantes de la cocina a participar en el concurso culinario donde deberán presentar la fusión de la comida cubana con la italiana. A los profesionales del bar se les invita al concurso de coctelería con maridaje de Habanos, buscando siempre la combinación de sabores, afines con las nuevas tendencias de la gastronomía.

**BASES GENERALES**

1. Podrán participar profesionales y aficionados de la gastronomía en general, cubanos o extranjeros, tanto del sector estatal como privado.
2. Los candidatos podrán inscribirse en las dos modalidades del concurso:
  - Cocina: “Cuba e Italia mezclados en un mismo plato”.
  - Coctelería: “Cocteles y Habanos: maridaje cubano por excelencia”.
3. Las propuestas deberán especificar: nombre completo del competidor, centro de trabajo, ocupación, datos de contacto (teléfonos, email, etc.) categoría a concursar, y la ficha técnica (nombre del plato o coctel, fundamentación de su creación, receta, modo de elaboración, decoración).
4. Los aspirantes deben entregar sus propuestas en la Gerencia de Servicios Gastronómicos de la Compañía Habaguanex S.A., cita en Oficios No. 110 e/ Lamparilla y Amargura, La Habana Vieja; o enviarlas en formato digital al correo del evento: [saborearlocubano@habaguanex.cu](mailto:saborearlocubano@habaguanex.cu) antes del **15 de octubre del 2014**.
5. Cada competidor finalista deberá elaborar su plato o coctel in situ y presentarlo ante el jurado que otorgará tres premios en cada categoría y tantas menciones como considere oportuno.
6. El jurado del concurso estará constituido por profesionales de alto nivel, reconocidos en el ámbito gastronómico entre los que se destacan: miembros de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC), de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC) y reconocidos profesionales de organizaciones turísticas del país.
7. Los premios se entregarán en la gala de clausura del evento.





**V ENCUENTRO  
DE RESCATE Y  
PROMOCION  
DE LA CULTURA  
CULINARIA  
DE CUBA**



**CONCURSO SABOREAR LO CUBANO 2014: “Cocteles y Habanos: maridaje cubano por excelencia”**

**BASES ESPECÍFICAS**

- El concurso consiste en la presentación de cocteles de nueva creación, elaborados con Ron Havana Club Añejo 7 años como base, así como las nuevas esencias de este mismo ron lanzadas por HCI recientemente. Con el objetivo de estimular la creatividad de nuestros cantineros, al concluir la presentación de su coctel, deberán proponer un maridaje con Habanos, tan recomendados y aceptados en la actualidad por los amantes de estos dos productos emblemáticos de la cultura cubana: el ron y el Habano.
- Para la elaboración del coctel es obligatorio la utilización de Ron Havana Club Añejo 7 años y una de las cuatro nuevas esencias del mismo: café, hojas aromáticas, frutas tropicales y miel.
- Aunque no resulta obligatorio, sí se considerará por el jurado el uso de licores italianos en la preparación del coctel.
- Cada fórmula o receta debe contener como mínimo 30 ml del ron base.
- Se evaluarán de conjunto 2 aspectos fundamentales en esta competencia: la técnica y la cata. En el primer punto se tendrá en cuenta la presentación del cantinero, porte y aspecto, higiene personal, Mise in Place. Durante la ejecución se evaluarán las técnicas de manipulación, presentación de los ingredientes, colocación de insumos, tiempo de ejecución, exactitud del coctel, preparación, etc.). Mientras que en el segundo punto los criterios a evaluar serán la apariencia, decoración, gusto, aromas e impresión general del coctel.
- Los competidores dispondrán de 15 minutos para la preparación de la decoración, la cual debe ser comestible.
- Durante la ejecución los competidores dispondrán de 9 min desglosados en 2 min para la Mise in Place y 7 min para la elaboración de 4 ejemplares de su coctel.
- Cada competidor debe garantizar los útiles de trabajo, la cristalería (de acuerdo a la conceptualización de su coctel) y los ingredientes complementarios, excepto el ron base, las esencias del Ron Havana Club Añejo 7 años y los licores italianos: Amaretto Disaronno, Campari y Frangélico, para añadir uno de ellos de manera opcional a su coctel.
- Ningún coctel excederá los 5 ingredientes incluidos: alcohólicos, no alcohólicos, macerados, especias y gotas. Las decoraciones no se contemplarán como ingredientes. El bordeo de la copa se considerará decoración.
- La elaboración en cuanto a la categoría del coctel es libre.
- Cada concursante elaborará 4 cocteles: 3 para los jueces de cata y 1 para la mesa de exposición de todos los cocteles.
- El día de la competencia los concursantes deben presentar dos fichas técnicas impresas en los modelos establecidos por la ACC para estos fines.
- El jurado estará conformado por los jueces de técnica, cata y cómputo de la Asociación de Cantineros de Cuba.

**Memorias 2013**



**CONCURSO SABOREAR LO CUBANO 2014 : “Cuba e Italia mezclados en un mismo plato”**

**BASES ESPECÍFICAS**

- Para incentivar la creatividad e impronta de los participantes, la esencia de este concurso radica en la elaboración de un plato principal que denote la fusión de la cultura culinaria cubana e italiana. Sobre esta base se exhorta a chefs y cocineros a combinar ambas cocinas en un solo plato y a mostrar las tradiciones culinarias italianas presentes en Cuba.
- Debe trabajarse sobre la base de las nuevas tendencias de la gastronomía, desde la selección de los ingredientes, los métodos de cocción, combinación de sabores, texturas, olores, formas de presentación y en todo el proceso de creación del plato.
- Desarrollar la innovación a través de la creación de nuevos sabores.
- Se realizará una **competencia eliminatoria** el primer día del evento con la presentación de un plato principal cubano por cada competidor, el cual debe presentarse con su ficha técnica y de costo. El mismo se llevará preelaborado y será emplatado in situ y posteriormente evaluado por los jueces de la competición.
- El jurado estará conformado por reconocidos chefs y expertos culinarios, los cuales calificarán la técnica, la creatividad, la Mise in Place, el equilibrio de sabores y aromas. La forma de presentación y el sabor serán los aspectos fundamentales que definirán la evaluación final, así como la obtención de la fusión italo-cubana en la concepción del plato.
- La gran final será un **Show-Cooking en tiempo real**, donde cada finalista elaborará un plato principal en el cual se aprecie la combinación de la tradición culinaria cubana e italiana.
- Los concursantes finalistas tendrán que utilizar en su elaboración tres ingredientes seleccionados aleatoriamente en el momento de la competición. Contarán con **10 minutos para la concepción** de su plato (planificación y esbozo), y luego **40 minutos para elaborar**. De excederse de estos tiempos sería penalizado.
- El **formato de vajilla y cristalería a utilizar puede ser** seleccionado libremente por el competidor. No obstante si este considera trabajar con alguna vajilla o insumo en particular se recomienda llevarlo, pues no se garantiza su disponibilidad.
- Cada competidor contará con los **insumos básicos**, así como el **equipamiento estandarizado**: cocina a gas, horno convección, lasqueadora, microwave, olla a presión, mixer, batidora, pesa digital, mezcladora-amasadora, salamandra y mesa de trabajo.



Para más información, acreditaciones o inscripciones en los concursos, contáctenos en: Gerencia de Servicios Gastronómicos. Oficios #110 entre Lamparilla y Amargura. La Habana Vieja, Cuba. Teléfonos: 861-7620 / 867-1039 ext.132. e-mail: [saborearlo cubano@habaguanex.cu](mailto:saborearlo cubano@habaguanex.cu)





**V ENCUENTRO  
DE RESCATE Y  
PROMOCION  
DE LA CULTURA  
CULINARIA  
DE CUBA**



CONCURSO DE PINTURA INFANTIL: "Cocino con sabor cubano"



Memorias 2013



La Compañía Turística Habaguanex S.A., perteneciente a la Oficina del Historiador de La Habana, convoca una vez más a todos los niños entre las edades de 5 a 12 años a participar en el Concurso de Pintura Infantil, esta vez con el título "Cocino con sabor cubano". Es objetivo principal incentivar en las nuevas generaciones el interés por las elaboraciones culinarias de nuestro país a través de la creatividad artística infantil. Este concurso formará parte de las actividades colaterales del quinto encuentro para el rescate y promoción de la cultura culinaria de Cuba "Saborear lo Cubano".

**BASES DEL CONCURSO**

- El dibujo debe consistir en la presentación de alimentos e ingredientes de la comida cubana, así como la forma de prepararlos y cocinarlos.
- Podrán participar todos los niños y niñas entre 5 y 12 años de edad, los cuales competirán en dos categorías:  
**Categoría A:** De 5 a 7 años.  
**Categoría B:** De 8 a 12 años.
- Los trabajos se entregarán en formato de hojas de color blanco.
- Los materiales a utilizar serán: lápiz, colores, temperas, crayolas y acuarelas.
- Cada niño podrá presentar un sólo dibujo.
- En la parte posterior del dibujo no debe faltar el nombre del niño, edad, título del dibujo, escuela donde estudia, dirección particular y teléfono de contacto.
- Los trabajos se recibirán hasta el **25 de octubre del 2014** en la Gerencia de Servicios Gastronómicos de la Compañía Turística Habaguanex S.A.
- Para la selección de los trabajos ganadores se tendrá en cuenta que los dibujos se ajusten al tema y se valorará la originalidad de cada pintura.
- El jurado estará compuesto por especialistas del arte y la cultura de la Oficina del Historiador de La Habana.
- Los premios se entregarán durante la celebración de la feria gastronómica que se realizará en la Plaza Vieja el día **15 de noviembre**.



Para más información, acreditaciones o inscripciones en los concursos, contáctenos en:  
Gerencia de Servicios Gastronómicos. Oficios #110 entre Lamparilla y Amargura. La Habana Vieja, Cuba.  
Teléfonos: 861-7620 / 867-1039 ext.132. e-mail: [saborearlo cubano@habaguanex.cu](mailto:saborearlo cubano@habaguanex.cu)

