

# EXCELENCIAS *Gourmet*



Del 4 al 6 de junio en el Salón de Protocolo El Laguito. La Habana, Cuba.

Degustar solo lo justo, lo preciso, la porción exacta que realce la fuerza de la cocina más refinada y, también, los secretos de la más popular. Porque cada bocado es una aventura y cada aventura un nuevo descubrimiento. Ese es el sentido de la tapa como experiencia culinaria, protagonista de este VIII Seminario Gastronómico Internacional Excelencias Gourmet, que también rendirá tributo a la reciente declaración de La Habana como **Capital Iberoamericana de la Coctelería**. Levante su copa y acompáñenos: ¡un brindis por la tapa, un coctel por la Excelencia!

Esta nueva edición será un recorrido por los sabores y sensaciones de esta ya establecida tendencia, un tapeo en sí mismo, desde Cuba hacia España y al resto del mundo, un espacio de inspiración y reflexión culinaria, tanto para restaurantes estatales, privados, como para todos los profesionales del universo Horeca.

Para ello dedicaremos tres intensas jornadas a la innovación desde la magia de las tapas, vinculadas también a la coctelería en diversos maridajes sui géneris, y con la presencia de destacadas figuras del ámbito nacional e internacional: mixólogos de renombre, chefs de prestigio mundial, profesionales de la talla del japonés **Hiroyuki Terada**, recordista Guinness, propietario y sushi chef del Restaurante Nove en La Florida; el inglés **Dale Harris**, vigente campeón mundial de barismo; el químico y especialista culinario catalán, **Pere Castells**, el hombre tras bambalinas en los secretos de la cocina molecular de Ferrán Adriá; el prestigioso **chef español Nacho Chicharro**; y el vanguardista bartender hispano **Frank Lola**.

Además de **Master Class** y espacios para el intercambio de experiencias individuales de los restauradores, el evento incluirá las habituales sesiones de catas y maridajes de diferentes productos Premium, showcookings y dos nuevos concursos: "Tapas cubanas" y "Sommelier de Excelencia", para que los más osados pongan a prueba sus capacidades.



# EXCELENCIAS

## Gourmet



Del 4 al 6 de junio en el Salón de Protocolo El Laguito. La Habana, Cuba.

Nuestro evento estará abierto a más de 300 proveedores y distribuidores gastronómicos, gerentes, chefs, bármanes y maîtres de restaurantes de cadenas hoteleras y extrahoteleras, personal A+B, trabajadores de restaurantes privados, así como a empresarios y directivos de organismos y entidades relacionadas con el turismo y los servicios.

Los Seminarios Gastronómicos organizados por Grupo Excelencias están avalados por la Academia Iberoamericana de Gastronomía, de la cual el Presidente Editor de Grupo Excelencias, Don José Carlos de Santiago, es Embajador para América Latina y el Caribe; y tienen el apoyo del Ministerio del Turismo de Cuba (MINTUR), el Sistema de Formación Profesional para el Turismo en Cuba (FORMATUR), la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, y del Club de Cantineros de Cuba y el Club del Sommelier Cubano.

En otras ediciones nos han acompañado personalidades como **Don Rafael Ansón**, Presidente de la Real Academia de Gastronomía Española; la **chef Susi Días**, una Estrella Michelin, Dos Soles Repsol y jurado de Top Chef; el **chef Sergio Torres**, una Estrella Michelin; **Paco Torreblanca**, mejor repostero del mundo y juez de Master Chef; **chef Valero Alises**, ganador del Iron Chef 2014 de Estados Unidos; el **periodista gastronómico Pablo Márquez**, Director de Marketing y Relaciones Públicas del campeonato de cocina BocusedÓr y asesor de GASMA; así como el **chef Claudio Ferrer**, presidente de la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs (WORLDCHIEF) para América.

