



VIII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL EXCELENCIAS GOURMET

4, 5 y 6 DE JUNIO DE 2018
Salón de Protocolo El Laguito
La Habana, Cuba

PROGRAMA CIENTÍFICO

EJE TEMÁTICO: Tapas.

4 DE JUNIO

9:00 – 9:45 Acreditación y Coffee Break. (Zona Expo)

9:45 – 10:00 Inauguración y palabras de bienvenida. Por: Sr. José Carlos de Santiago, Presidente Editor de Grupo Excelencias y Embajador para América Latina y el Caribe de la Academia Iberoamericana de Gastronomía; y Rafael Ansón, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

10:00 – 10:30 Conferencia Magistral: “Tapas, de historia a tendencia” Por: Julio Valles, Presidente de la Academia de Castilla y León.

10:30 – 11:30 Masterclass de coctelería: “Bares 2.0”. Por: Bartender Frank Lola, España

11:30 – 12:00 Conferencia: “Coctelería mambisa... las mezclas más insurrectas”. Por: Domingo Cuza, especialista de Infotur, Cuba.

12:00 – 2:00 Almuerzo-degustación. Menú en formato de tapeo y cócteles cubanos.

2:00 – 3:00 Degustación de vinos y quesos cubanos. Guiada por: Sommelier René García y productor cubano.

3:00 – 4:00 Showcooking de tapas gourmet. Por: Nacho Chicharro. Armonía de tapas y cocktails. En conjunto con Frank Lola.

4:00 – 5:00 Degustación: “Habanos, rones y tapas. Amor en tres tiempos”. Por: Campeón de campeonos mundiales Habano-sommelier, Juan Jesús Machín, Cuba.

8:30 Noche de bienvenida. Cóctel de tapas en residencia del embajador de España.

5 DE JUNIO



VIII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL EXCELENCIAS GOURMET

4, 5 y 6 DE JUNIO DE 2018
Salón de Protocolo El Laguito
La Habana, Cuba

9:00 – 9:30 Coffee Break

9:30 – 10:15 Conferencia Magistral: “Vuelta al mundo en 20 platos”. Por: periodista gastronómico Enric Ribera, España.

10:15 – 11:15. Final del concurso “Dúo de Excelencia” (mano a mano con tres parejas compuestas por un sommelier y bartender.

11:15 – 12:15 Showcooking de chef Michelin español. Palmira Soler.

12:15 – 2:15 Almuerzo-degustación. Con cócteles cubanos.

2:15 –3:00

Panel: “Impronta de la coctelería cubana”.

Conferencias:

“El bar, sus herramientas y secretos”. Por: José A. Castro Gómez (Cuba).

“Cómo molestar a un cliente”. Por: Jorge Méndez, presidente de la Cátedra Academia de gastronomía y Turismo de Cuba.

“Floridita. 200 años de historia”

3:00- 4:00

Panel Emprendimiento gastronómico, algunos casos de éxito:

-Living Havana

-El Biky

-Olalá

-Wao!!!

-Esto no es un café

4:00 – 5:00 Master Class. “Barismo. El arte del café”. Por Dale Harris, campeón mundial de barismo en 2017.



VIII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL EXCELENCIAS GOURMET

4, 5 y 6 DE JUNIO DE 2018
Salón de Protocolo El Laguito
La Habana, Cuba

6 DE JUNIO

9:00 – 9:30 Coffee Break.

9:30 – 10:15 Conferencia Magistral: “Los nuevos caminos de la mixología”. Por: Eduardo Adrián Juárez. Vicepresidente para Norteamérica de la International Bartenders Association (IBA).

10:15 – 11:15 “La ciencia en la cocina”. Por: Pere Castells, España (químico y especialista culinario, Trabajó en el Bulli con Ferran Adriá).

11:15 – 12:15 Showcooking: “Récord Guinness en velocidad con el cuchillo”. Por: Hiroyuki Terada (EEUU-Japón).

12:15 – 1:30 Concurso Gastronómico de tapas 15x15 (con insumos propios de Cuba).

1:30 – 2:00 Palabras de clausura. Entrega de Premios y Reconocimientos.

2:00 – 5:30 Concierto de clausura. Orquesta: Bamboleo.