



VII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE EXCELENCIAS
“Cocinando ideas de éxito”
7, 8 Y 9 DE JUNIO DE 2017
Habana Café, Hotel Meliá Cohiba

Cuba interesa, está de moda y es hoy más exótica y “apetitosa” que nunca. Los restaurantes estatales evolucionan y se renuevan, los paladares privados se multiplican o se amplían, surgen lugares representativos de la cubanía, otros con propuestas más internacionales y eclécticas... Pero... ¿cuáles son los errores más comunes en la gestión de un negocio gastronómico? ¿Cómo rentabilizar la restauración con la correcta utilización de las nuevas tecnologías? ¿Se puede modificar un restaurante con una emoción?

Responder a estas y otras interrogantes será el propósito de la **VII Edición del Seminario Gastronómico Internacional Excelencias Gourmet, La Habana 2017**, que del 7 al 9 de junio será un espacio de inspiración y reflexión culinaria, tanto para restaurantes estatales como privados. Para ello dedicaremos tres intensas jornadas a la innovación y la visión de futuro con **Master Class** de chefs, barmans y sommeliers internacionales y nacionales de todas las áreas que componen el universo HORECA, con los que compartiremos cómo lograr negocios singulares y novedosos **que contribuyan al rescate de las raíces culinarias cubanas**. Algunos de los mejores ejemplos de profesionales llegarán desde España, Argentina, México, Perú y República Dominicana para compartir su experiencia, ofrecer herramientas y contagiar la pasión de generar un restaurante de éxito:

PERSONALIDADES CONFIRMADAS

1. **Elena Reygadas (México)**, la mejor Chef femenina de Latinoamérica en 2014. Su restaurante Rosetta está en la lista de los 50 mejores de la región.
2. **Antonio Montecinos (México)**. Doctor en Turismo Gastronómico. Director del Centro Empresarial Gastronómico Hotelero (CEGAHO) de México.
3. **Charo Val (España)**. Propietaria de la empresa de catering “La Alacena del Gourmet” y una de las chefs más singulares del panorama gastronómico español.
4. **Raúl Vaquerizo (España)**. Chef corporativo de Nestlé Professional para Centroamérica y el Caribe.
5. **Javier Gila (España)**. Uno de los mejores sommeliers de España. Presidente de la Asociación de Summellers de Madrid.
6. **Alberto Pizarro (España)**, uno de los bartenders más prestigiosos de España, ganador del Beefeater MIXLDN de España en 2017.
7. **Rafael Marín (España)**. Académico de número de la Academia Andaluza de Gastronomía. Responsable en el sur de España de las publicaciones de Unidad Editorial: Diario El Mundo, Expansión, Marca, Fuera de Serie, Telva, Actualidad Económica entre otras importantes publicaciones líderes.
8. **Alfonso Marín (España)**, Secretario General de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.
9. **Cristina Vallarino (Perú)**. La catadora de vinos más reconocida de Perú. Presidenta de la Asociación de Mujeres catadoras. Título del mejor sumiller Jean Luc Pouteau del mundo como experta catadora en alcoholes.



VII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE EXCELENCIAS
“Cocinando ideas de éxito”
7, 8 Y 9 DE JUNIO DE 2017
Habana Café, Hotel Meliá Cohiba

10. **Bernardo Roca Rey (Perú)**. Presidente de la Asociación Peruana de Gastronomía, APEGA. Organizador de MISTURA.
11. **Chef Tita (R. Dominicana)**, Embajadora de la Nueva Cocina Dominicana, Jefe de cocina del Restaurante Travesías, alta cocina dominicana con sello de autor.
12. **Kenneth Broder (R. Dominicana)**, President & CEO at Varietales Worldwide, Inc. y miembro de la Academia Dominicana de Gastronomía.
13. **Hiroyuki Terada (Estados Unidos)**. Propietario y sushi chef del Restaurante Nove en La Florida.

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.

Como cada año, el Seminario estará abierto a más de 300 proveedores y distribuidores gastronómicos, gerentes, chefs, barmans 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.

Con 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 en estrecha colaboración con el Club de Cantineros de Cuba y el Club del Sommelier Cubano, Excelencias convoca también a los más osados a participar en su tradicional **Concurso de Cocina 15x15**, mientras que los sommelieres esta vez se enfrentarán para elegir al **Catador de Excelencias 2017**. El reto para los cantineros será encontrar el **Cóctel 20 Aniversario de Excelencias** usando como base el ron cubano.

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.

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; **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 Bocuse d'Or y asesor de GASMA; así como **el Chef Claudio Ferrer**, presidente de la Asociación Mundial de Sociedades de Chefs (WORLDCHIEF) para América.



VII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE EXCELENCIAS
“Cocinando ideas de éxito”
7, 8 Y 9 DE JUNIO DE 2017
Habana Café, Hotel Meliá Cohiba

PROGRAMA CIENTÍFICO

7 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.

10:00 – 10:30 Conferencia Magistral: “La revolución gastronómica peruana es exportable”. Por: Bernardo Roca Rey, Presidente de la Asociación Peruana de Gastronomía.

10:30 – 11:30 Panel: “Cocina cubana. Al rescate de un patrimonio cultural”.

-Dra. En Antropología de los alimentos Niurka Núñez González, Instituto Juan Marinello de Cuba.
-Chef Eddy Fernández, presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba.

11:30 – 12:00 Conferencia: “Nestlé Profesional: primera graduación de jóvenes Yocuta en Cuba”. Por: Raúl Vaquerizo, chef corporativo de Nestlé Professional para Centroamérica y el Caribe.

12:00 – 2:00 Almuerzo-degustación. (Salón Cetro)

2:00 – 2:30 Conferencia: “Sostenibilidad, nuevas tendencias y modelos de negocios en los servicios gastronómicos”. Chef Charo Val, propietaria de la empresa de catering “La Alacena del Gourmet”, España.

2:30 – 3:15 Degustación: “Reivindicando el casabe en la mesa cubana”. Por: Domingo Cuza, especialista de Infotur.

3:15 – 4:00 Showcooking: “Sushis con acento cubano”. Por: Hiroyuki Terada (Estados Unidos). Propietario y sushi chef del Restaurante Nove en La Florida.

4:00 – 5:30 “Ácido, amargo y dulce. El sentido del gusto en la cata de vinos”. Por: Sommelier René García. Final del concurso Catador de Excelencias 2017.

8:30 Noche de bienvenida.



VII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE EXCELENCIAS
“Cocinando ideas de éxito”
7, 8 Y 9 DE JUNIO DE 2017
Habana Café, Hotel Meliá Cohiba

8 DE JUNIO

9:00 – 9:30 Coffee Break

9:30 – 10:30 Showcooking: “Travesía por las raíces y sabores de la República Dominicana”. Por: Chef Tita, Embajadora de la Nueva Cocina Dominicana, Jefe de cocina del Restaurante Travesías, alta cocina dominicana con sello de autor.

10:30 – 11:30 Panel: “Los medios de comunicación y la gastronomía. Plataformas indispensables de promoción”.

- Alfonso Marín (España), Secretario General de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.
- Rafael Marín (España). Académico de número de la Academia Andaluza de Gastronomía. Responsable en el sur de España de las publicaciones de Unidad Editorial.
- Bernardo Roca Rey (Perú). Presidente de la Asociación Peruana de Gastronomía, APEGA. Organizador de MISTURA.
- Kenneth Broder (R. Dominicana), President & CEO at Varietales Worldwide, Inc. y miembro de la Academia Dominicana de Gastronomía.
- José Carlos de Santiago. Presidente de Grupo Excelencias y Embajador de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

11:30 – 12:15 Conferencia: “Gestión y servicio del vino. Nuevos horizontes”. Por: Javier Gila, Presidente de la Asociación de Summiller de Madrid.

12:15 – 2:15 Almuerzo-degustación. (Salón Cetro)

2:15 – 2:45 Cata aromática de Café: “El lenguaje de una taza”. Por: Catadora Francisca Holderges. Especialistas de Cubacafé

2:45 – 3:30 Masterclass: "La influencia de la coctelería clásica en la coctelería moderna". Por: Bartender Alberto Pizarro, España.

3:30 – 4:30 Concurso: “Cóctel 20 aniversario de Excelencias”.

4:30 – 5:30 Maridaje: “Pisco y Habanos. Un matrimonio sin fronteras”: Enóloga Cristina Vallarino (Perú).



VII SEMINARIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE EXCELENCIAS
“Cocinando ideas de éxito”
7, 8 Y 9 DE JUNIO DE 2017
Habana Café, Hotel Meliá Cohiba

9 DE JUNIO

9:00 – 9:30 Coffee Break (Zona Expo).

9:30 – 10:15 Conferencia Magistral: “Gastroturismo: Demandas, retos y oportunidades en Iberoamérica y en Cuba”. Dr. Antonio Montecinos, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero (CEGAHO) de México.

10:15 – 11:15 Showcooking: Chef Elena Reygadas (México), la mejor Chef femenina de Latinoamérica en 2014.

11:15 – 12:45 Panel: “Emprendimiento gastronómico en Cuba. Casos de éxito”

- “La razón de emprender”. Chef Internacional Jorge Méndez.
- “El Bicky... las cooperativas no agropecuarias en la gastronomía”.
- “Atelier, Le chansonnier y Tierra”.
- “Mediterráneo, de la finca al plato”.
- “La Moneda Cubana: restaurante y escuela”.
- “Kiro Cake: repostería con fondant *Made in Cuba*”.

12:45 – 1:30 Final del Concurso Gastronómico 15x15.

1:30 – 3:00 Cóctel. Pasarela de joyas ROX (Salón Cetro)

3:00 – 3:30 Palabras de clausura. Entrega de Premios y Reconocimientos. (Habana Café).

3:30 – 5:30 Corte de tortas por los 20 años de Grupo Excelencias y los 30 de Cubanacan. Concierto de clausura.