



Simposio cubano las plantas aromáticas en la cocina cubana



La Habana, 22 Marzo (RHC)- El VIII Simposio Culinario Las Plantas aromáticas y las semillas en la cocina cubana, se realizará del 23 al 24 de marzo en La Habana, tendrá como objetivo principal elevar la preparación de los trabajadores gastronómicos en el sector del turismo, informaron sus organizadores.

Otro de los propósitos de la cita está en mostrar la combinación de disímiles alimentos y plantas para la conformación de platos estilizados, sobre todo ahora que la industria recreativa crece por año.

La presidenta de la Asociación Culinaria de La Habana, Chef Alina Martell, aclaró que el encuentro reunirá a personas vinculadas con las artes culinarias en el país, como trabajadores de restaurantes, investigadores, escritores, expertos, aficionados, directivos del turismo y el comercio.

Adelantó que un grupo de entendidos y chefs impartirán conferencias y demostrarán con platos alegóricos a las ponencias, así como ocurrirán presentaciones de libros relacionados con la culinaria.

En tanto, el Chef Jorge Luis Bello Rodríguez, especialista del Departamento de Ventas de la Asociación Culinaria local y miembro del Comité Organizador, explicó que abordarán temáticas disímiles como las plantas aromáticas dentro de la cocina italiana que se hace en Cuba.

También relacionarán el asunto con la panadería y galletería elaborada con plantas y semillas.



Ese programa incluye conferencias en la que se analizarán el uso de las plantas aromáticas en la religión y la cocina afrocubana, las distintas fusiones de esos productos, cómo perfumar vinagres con yerbas, y su deshidratación en gabinetes solares, entre otras interesantes propuestas.