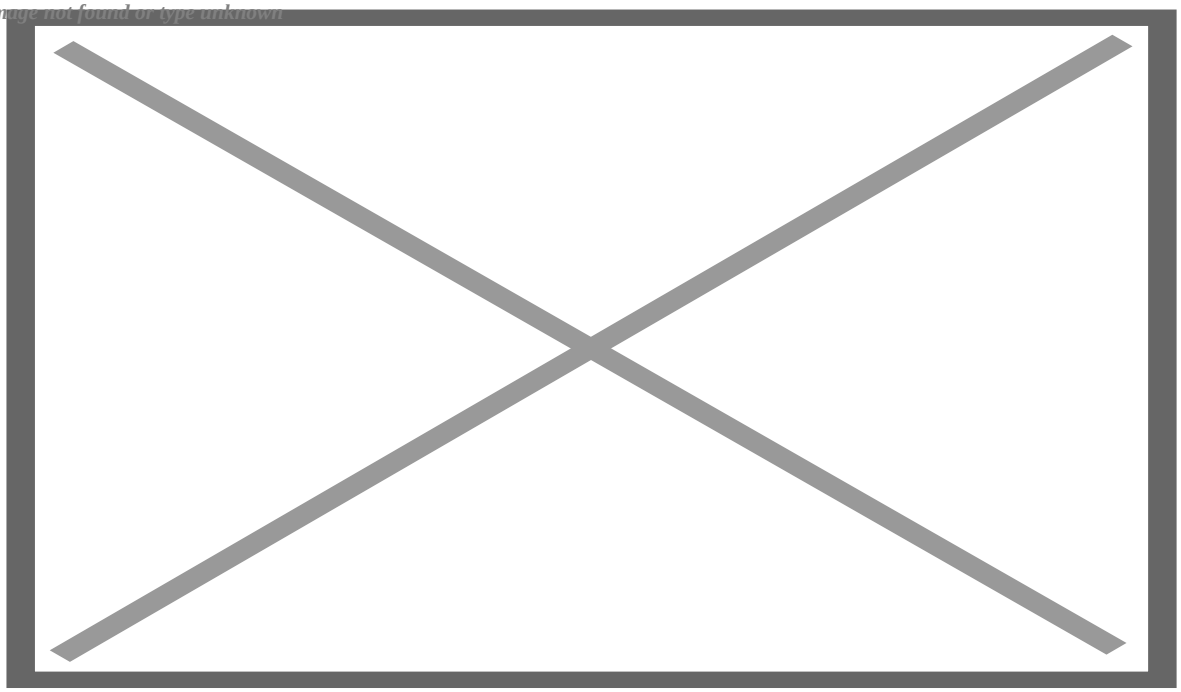
Resaltan labor de sommeliers cubanos

Image not found or type unknown



Proyecto Bayamanaco o Balcón del Habano

La Habana, 26 mar (RHC) El proyecto de análisis de habanos y su vínculo con alimentos y bebidas, nombrado Bayamanaco o Balcón del Habano enalteció el trabajo de los sommeliers cubanos, señaló hoy un comunicado.

El mensaje de ese taller de catadores y expertos agregó este martes que la nueva edición del proyecto, celebrada en el cabaret Sierra Maestra del Hotel Habana Libre Tryp, resaltó la labor de dichos profesionales.

Se trata de sommeliers y habanos-sommeliers cubanos que asistieron a la XXIV edición del Festival del Habano, que sesionó en esta capital del 26 de febrero al 1 de marzo.

Durante el encuentro, el Coordinador del Programa de Formación de Sommelier y Habanosommeliers, Fernando Fernández, realizó una valoración a través de lo que denominó Ecos del Festival.

Para el momento, repasó las intervenciones de los habanos-sommeliers y el importante papel desempeñado en ese foro.

Frente a expertos fumadores, artistas, deportistas, torcedores de puros, profesionales de los servicios, sommeliers, cantineros, culinarios, hombres de negocios, empresarios y periodistas, entre otros, refirió que el habano-sommelier es una figura fundamental que contribuye a realzar los festivales y la cultura del habano.

Calificó a la especialidad como avanzada de la cultura del tabaco y los cómplices que con saberes y grata labor logran trasmitir la sensación de esplendor y espiritualidad a los clientes.

Fernández se mostró orgulloso de su participación junto a otros 8 sommeliers en el principal certamen de los mejores puros Premium del mundo. (Fuente:PL)

---

https://www.radiohc.cu/noticias/economia/350607-resaltan-labor-de-sommeliers-cubanos

Radio Habana Cuba