Gastronomía cubana puede estar de moda, dice experto

La Habana, 31 mar (RHC-PL) El asesor del Ministerio de Turismo (Mintur) de Cuba y escritor José Méndez expresó que la gastronomía nacional podría estar de moda, sobre todo de cara al incremento de la industria recreativa insular. Un aumento de la llegada de viajeros desde todo el mundo pone sobre el tapete la atención a más de 3,5 millones de visitantes extranjeros, muchos en busca de conocer la cultura, tradiciones y las recetas tanto de comidas como bebidas locales.

Méndez, quien desde hace años indaga en las potencialidades, el rescate y desarrollo de platillos regionales, de autor y nacionales, constituye uno de los más importantes animadores de este archipiélago para colocar a Cuba en el panorama gastronómico internacional.

En declaraciones a Prensa Latina, señaló que se habla de una suerte de revolución culinaria que significa cambio para mejorar, lo que ocurre sobre todo en restaurantes privados nombrados aquí como Paladares, de los que existen más de mil 500 en la actualidad.

Tanto las casas de comidas estatales como particulares demuestran una conciencia de sus propietarios y empleados acerca de la calidad, y es impresionante la buena acogida por parte de los comensales de tal filosofía.

Incluso, insistió el experto, la llegada de inusitadas visitas de artistas, deportistas y políticos confirma su criterio al respecto, pues los clientes salen sumamente satisfechos de la atención y la comida.

Por tanto, calidad de alimentos, preparaciones y servicios van de la mano, pues ya era hora de que mejorara esta trilogía para cualquier tipo de restaurante, hotel o cafetería en Cuba.

Incluso, encuentros profesionales como el Varadero Gourmet, o las reuniones regionales para ponerse al día de las tendencias mundiales y otros pormenores, permiten que los jefes de cocinas y otros especialistas tengan un alto nivel científico.

La Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (Facrc) constituye un eslabón fundamental en esta política para el turismo, con apoyo a los propietarios de restaurantes particulares.

En materia de establecimientos estatales, comentó que en el país existen más de 61 mil habitaciones hoteleras con el 60 por ciento de cuatro y cinco estrellas, lo que presupone tener al menos un restaurante de cuatro o cinco tenedores.

Méndez adelantó la idea de una norma única para la evaluación y clasificación de los restaurantes, tanto privados como estatales, vinculada con la capacitación de quienes trabajan en ellos.

El asesor del Mintur también elogio el diseño de los establecimientos particulares y sus nombres, por lo general ubicados en viviendas de familia, donde se respeta la alusión a las tradiciones y cultura cubanas.

Concluyó, como ejemplo importante, que la más famosa Web de viajes, TripAdvisor, tiene en sus listas a muchas instalaciones culinarias cubanas particulares y estatales.

---

https://www.radiohc.cu/noticias/economia/89089-gastronomia-cubana-puede-estar-de-moda-dice-experto

Radio Habana Cuba