

[Miriam Velázquez Rodríguez](#)



La inauguración de la duodécima edición del Festival Internacional Varadero Gourmet 2022 tiene lugar ahora mismo en el Centro de Convenciones Plaza América, del afamado balneario cubano.

Manuel Marrero Cruz, primer ministro de la República de Cuba y María del Carmen Orellana Alvarado, viceministra del Ministerio del Turismo en Cuba cortan la cinta que dejó inaugurado oficialmente el evento.



Inicia en Matanzas Festival Internacional Varadero Gourmet 2022

Última actualización: Lunes, 12 Septiembre 2022 13:04

Visto: 426





Jorge Luis Acosta Paula, director general de la agencia extrahotelera Palmares y presidente del Comité Organizador de Varadero Gourmet, agradeció la oportunidad de retomar este evento luego de dos años de ausencia e instó a los delegados, patrocinadores, concursantes y demás asistentes a participar durante estos días de la cita que tiene como eje principal un tema tan importante como la ecogastronomía.

Se realizó un tributo de recordación a Yamilé Maraguiño Ardux, por su aporte y encomiable desempeño durante las once ediciones anteriores.

Carmen Orellana Alvarado, viceministra del Ministerio de Turismo en Cuba, habló sobre la importancia de la ecogastronomía y la modernidad en el afán de contar con una comida saludable y sostenible.



Será una oportunidad para intercambiar experiencias entre los representantes de la coctelera y la gastronomía.

Dijo además que el evento persigue promover a Cuba como un destino de calidad en materia de servicios de restauración, bares y cantinas, mediante una combinación de nuevas tendencias y apego a las raíces de la identidad nacional.

La MSc. Madelaine Vázquez Gálvez, de la Sociedad cubana para la promoción de las fuentes renovables de energía y el respeto ambiental, presentó la conferencia Ecogastronomía y agroecología: ¿moda o necesidad?

Durante la conferencia se insiste en que la ecogastronomía basa sus principios en el cuidado del medio ambiente.

Manuel Marrero Cruz explicó la importancia de este evento que tiene en primer lugar un carácter educativo. Dijo que la ecogastronomía es algo que tenemos que defender.

Dijo que la producción de alimentos figura entre las prioridades del país y que se avanza con sostenibilidad en tal sentido y que en la medida que se logre avanzar más disminuirán los precios que hoy son en verdad muy elevados.



Hay que proponerse rescatar nuestra comida auténtica, criolla, enfatizó. Las medidas adoptadas en la agricultura favorecen este propósito.

«Hablar hoy de calidad es hablar del presente y el futuro del turismo», expresó.

Reconoció la importancia en la producción y prestación de servicio de los nuevos actores económicos aunque en muchos casos los precios están sobrestimados y hay que trabajar sobre ello.

Se refirió, además, a la inversión extranjera en pos de contribuir a la a sostenibilidad y presencia de los productos que requiere Gourmet. Reconoció a los productores, a los chefs, dependientes, suministradores que han tenido que buscar alternativas ante tantas escaseces.

Entre las actividades previstas para la tarde y noche de hoy figuran un concurso de Cata a ciegas, la presentación del restaurante Fabio, un evento competitivo de cocina y coctelera; y una conferencia titulada Ecoturismo.