

---

## Organizan en La Habana festival de influencias culinarias

26/11/2015



Esta cita se suma a los esfuerzos de las autoridades turísticas locales por potenciar la gastronomía como un elemento significativo a fin de que los viajeros de otros países organicen sus vacaciones para este archipiélago.

La directora de esa iniciativa, Alicia García, informó que del 26 al 28 de noviembre tendrán una indagación desde las artes visuales, audiovisuales, la literatura y el turismo de la gastronomía de este país.

Se trata de la cuarta edición de una reunión que interpreta la forma de alimentarse de los pueblos desde el ángulo de la cultura, sobre todo el cine y la literatura.

El IV Festival Gourmet Sabores de Cuba y el mundo profundizará en el arte culinario y las tradiciones en esta materia en la Isla, insistieron voceros.

La organizadora aclaró que la reunión constituye un proyecto cultural que tiene por objetivo profundizar en la gastronomía como arte.

Puntualizó que el evento, mezcla de varias tendencias, constituye un valor agregado al turismo del archipiélago y un atractivo especial para viajeros de todo el mundo.

La cita ocurre en La Habana Vieja, con sede en la Casa del Benemérito de las Américas Benito Juárez (Casa de México), e incluye debates y degustaciones.

Corresponde al encuentro una indagación desde las artes visuales, audiovisuales, la literatura y el turismo, dedicada a las bebidas - por ejemplo- que acompañan las cenas, y otros temas de mucho atractivo.

Esta reunión la organizan la Casa de México y la Oficina del Historiador de La Habana (Eusebio Leal Spengler), con el auspicio de varias firmas gastronómicas y turísticas, y la presencia de representaciones diplomáticas de países latinoamericanos.

Cuba recibe desde el año pasado a más de tres millones de visitantes extranjeros, una buena parte interesada en la cultura de la ínsula.

La Habana Vieja, precisamente, constituye uno de los ejes de cultura más relevantes del archipiélago, con música popular, museos, y sobre todo una arquitectura colonial muy bien conservada.

---