
La Habana, primera capital de la Coctelería Iberoamericana

15/05/2018



En un encuentro efectuado en el célebre cabaret Tropicana, el titular entregó la distinción a Manuel Marrero, ministro de Turismo (Mintur), en presencia del chef Jorge Méndez Rodríguez-Arencibia, titular ejecutivo de la Cátedra Cubana de Gastronomía y Turismo, y de profesionales del sector.

Conferido en enero último en la Feria Internacional de Turismo, celebrada en España, este galardón es el primero que otorga la Academia Iberoamericana de Gastronomía, que desde hace años promueve otras denominaciones como la de la Cultura Gastronómica del Caribe.

Ansón destacó que la Capital de la Coctelería Iberoamericana tenía que ser, lógicamente, La Habana, urbe con mucho que aportar al mundo de la cantina.

Anunció que la Organización Mundial del Turismo prevé crear destinos gastronómicos territoriales, y uno de ellos será el Caribe, cuyo epicentro estará en Cuba, en particular, en la ciudad habanera, especialmente por la coctelería.

El titular cubano de la industria sin humo agradeció la alta distinción, que acontece cuando La Habana se aproxima a su medio milenio de fundada, y que representa un notable reconocimiento a las tradiciones del país presentes en los bares de la capital.

Marrero significó las estrechas alianzas existentes entre el Mintur y la Asociación de Cantineros de Cuba en pos preservar el patrimonio gastronómico de la nación y desarrollar nuevas instalaciones, así como rescatar otras que históricamente han estado vinculadas al sector del turismo.

Como parte de la cita fueron reconocidos varios bartenders cubanos que ostentan premios nacionales e internacionales, además de afamados bares de La Habana como el Floridita, cuna del famoso daiquirí y uno de los

sitios preferidos del Premio Nobel estadounidense Ernest Hemingway.
