



Evolución de la gastronomía cubana

04 | Gastronomía sostenible a la carta

14 | La miel, otro de los productos premium de Cuba

18 | Agricultura sostenible, ¿necesidad o diseño?

Sumario

- Gastronomía sostenible a la carta **04**
- Black Tears, expresión contemporánea del ron cubano de siempre **08**
- La miel, otro de los productos premium de Cuba **14**
- El valor del Café Orgánico Cubano **17**
- Agricultura sostenible, ¿necesidad o diseño? **18**
- Cremas de Ruavieja sabores para enamorar en Cuba **22**



**TTC TRAVEL TRADE
CARIBBEAN S.R.L.**

Vía Armando Díaz, 10 Gioia del Colle, Bari, Italia
redaccion@traveltradecaribbean.com
www.traveltradecaribbean.es

Director General Alfredo Rodríguez

Director Cuba Mario Ramos

Editor Jefe y Corresponsal

Daily Pérez Guillén

Director de tecnología Hairo Rodríguez

Marketing Alina Pérez

Diseño Gráfico Chenyí Cancio / Elisa García

Editor Web Rachell Cowan

Webmaster Nelson Sánchez

Administrador de Redes Yoanna Cervera

Contabilidad Yadira Mesa

Colaboradores Amy Cruz / Julio Ginarte /

Leidy Velázquez / Norys G. Alonso Gutierrez

Foto de Portada © CHCT

Iscritto al Tribunale di Milano con il numero 166. Proprietà di Travel Trade Caribbean S.R.L.
Data di registro nella Camera di Commercio: 01.08.2001. Iscritto al ROC Italia (Registro di Operatori della Comunicazione). Vietata la riproduzione parziale o totale degli articoli senza l'autorizzazione espressa dei suoi autori, i quali conservano tutti i diritti legali e sono responsabili del contenuto degli stessi.



14 Festival Internacional Varadero Gourmet muestra la **evolución de la gastronomía cubana**

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN FOTOS ARCHIVO TTC

Representantes de una decena de países, entre ellos de España, Chile, Canadá, Italia, Francia, Estados Unidos, Brasil, China y Cuba, y de los más importantes proveedores de alimentos e insumos de la industria turística cubana participan en el 14 Festival Internacional Varadero Gourmet desde este 11 de septiembre.

"La evolución de la gastronomía cubana" será el tema principal sobre el que se articularán en su sede habitual -el Centro de Convenciones Plaza América- conferencias, competencias de cocina, gastronomía, coctelería y exposiciones.

En conferencia de prensa, la directora comercial de la Empresa Extrahotelera Palmares, Ariadna Viñas, informó que durante las tres jornadas del evento los participantes intercambiarán sobre transformaciones en la cocina, la tradición y la alta cocina, la cocina artística, saberes de la cocina alternativa, evolución o tradición renovada y la enseñanza de la gastronomía y sus influencias educativas y culturales.

Por su parte, el director adjunto de Palmares, Lázaro Casabella, señaló que en medio del escenario socioeconómico que vive Cuba, este evento se organiza con el propósito de mostrar la evolución de la gastronomía en función de la sostenibilidad, en tanto Varadero Gourmet es un espacio para socializar experiencias a través de presentaciones, conferencias y concursos.

Seis serán las modalidades del certamen competitivo y se otorgará un

premio por categoría: mejor chef (plato entrante), mejor chef (plato principal), mejor chef (postre), mejor sommelier (maridaje), mejor dependiente y mejor equipo gastronómico.

Los contendientes de la competencia de coctelería podrán presentarse en dos modalidades: estilo clásico (caja negra y speed round) y en estilo flair (libre).

Entidades nacionales, junto a representantes de las formas de gestión no estatal, cuentan entre los participantes de esta edición que como es usual organiza la Empresa Extrahotelera Palmares, el Grupo Cubasol y el Ministerio de Turismo de Cuba.

La Empresa Mixta PROXCOR S.A. -una fusión de PROXENTA, de Eslovaquia, y CORALSA, de Cuba-, realizará una presentación de sus productos que se exhibirán también como parte del evento gastronómico.





Gastronomía SOSTENIBLE a la carta

TEXTO ANA LIGEIA
FOTOS ARCHIVO TTC

Más de la mitad de los turistas que recorren el mundo buscan vivir una experiencia etnogastro-nómica, de acuerdo con un informe de World Food Travel Association fechado en 2020. Sin dudas, una oportunidad que impacta positivamente en las comunidades a donde llegan si se

aprovecha en clave de sostenibilidad como un impulso al desarrollo de la localidad, la preservación del patrimonio gastronómico y cultural, las especies endémicas, el medioambiente y la sostenibilidad económica.

Para ONU Turismo, esta preferencia no ha pasado desapercibida y define incluso al "turismo gastronómico"

como una modalidad que se caracteriza porque el viajero experimente actividades y productos relacionados con la cultura culinaria del lugar. Además de esas experiencias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, otras opciones pueden estar relacionadas con visitar a productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

De acuerdo con otros datos aportados por la World Food Travel Association, la cultura y la tradición culinaria forman parte de un mismo todo que no debe analizarse por separado en tanto el viajero busca experiencias que alimenten no solo su cuerpo, sino también su espíritu y su intelecto.

Otro informe presentado en octubre de 2023 en el tercer Foro Mundial sobre Turismo Gastronómico que organiza ONU Turismo, reconoció a la gastronomía como un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad que





se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino pues ese segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.

Otro estudio anterior sobre el mismo tema incluyó sesenta buenas prácticas de diferentes países con tópicos como la estacionalidad, la formación y la innovación, las iniciativas vinculadas con las tecnologías de la información y la comunicación e itinerarios relacionados con el vino. La publicación subraya que, en lo que se refiere a la motivación de los turistas, la experiencia gastronómica es hoy tan importante como visitar un museo, disfrutar de la música o admirar la arquitectura de un destino. En este sentido, tiene un gran potencial para mejorar la gestión de los destinos, promover las culturas y contribuir a otros sectores, como la agricultura y la manufactura de alimentos.

El compromiso del turismo gastronómico con los principios de la sostenibilidad ha sido una de las conclusiones del Foro de la OMT; ámbitos como la reducción de la pobreza, el uso eficiente de los recursos, la protección ambiental y el cambio climático, y la protección de los valores culturales, el patrimonio y la diversidad



también estuvieron reflejados en los documentos oficiales.

Motivo de preocupación para la industria del ocio ha sido el excedente alimentario como consecuencia de la falta de optimización de procesos, el consumo irresponsable o la conservación inadecuada de los alimentos.

La proliferación de los viajes ha contribuido a aumentar el desperdicio de alimentos, así lo confirman datos del sector: según la Asociación Internacional del Transporte Aéreo (IATA), entre 1.200 y 1.500 millones de residuos alimentarios sin tocar terminan en los vertederos cada año.

Tal es el impacto de la industria sin chimeneas en la gestión alimentaria, que ONU Turismo lanzó en 2022 una hoja de ruta para reducir la tendencia. Acorde con esa preocupación y con la certeza de que el turismo es un sector de gran importancia para reducir el excedente alimentario, así como para crear nuevas oportunidades alternativas a su desecho, el Observatorio FiturNext en su quinta edición el año próximo pondrá el foco en la sostenibilidad de la gestión alimentaria en el turismo, así como en sus sectores transversales.

A tono con el crecimiento considerable del llamado “turismo rural” o “ecoturismo”, la gastronomía podría representar no solo una experiencia de disfrute, sino también una oportunidad para mostrar cuán sostenibles pueden llegar a ser las prácticas en este sector.

La cultura y la tradición culinaria forman parte de un mismo todo que no debe analizarse por separado en tanto el viajero busca experiencias que alimenten no solo su cuerpo, sino también su espíritu y su intelecto



TEXTO LEDYS CAMACHO CASADO FOTOS CORTESÍA ARGOALVA

Podrían ser los múltiples reconocimientos por los resultados en los últimos seis años, su condición de empresa destacada otorgada por el Grupo Empresarial Agroforestal (GAF) debido a sus logros en la actividad cafetalera, o los referidos a la gestión del capital humano y al cumplimiento de los objetivos del Plan Turquino, asociados a la sostenibilidad de ese programa, los méritos que la ubican en el podio de las ganadoras.

La Empresa Agroforestal El Salvador (AgroSalva), en la provincia de Guantánamo, se mantiene en la lista de las distinguidas por sus favorables indicadores económicos, además de sobresalir por sus aportes científicos al Centro de Desarrollo de la Montaña.

Son muchos otros los trofeos y éxitos alcanzados por la entidad, fundada en junio de 1998, la cual cuenta con

un gran patrimonio agrícola de más de 25 mil hectáreas, con plantaciones predominantes de café, forestales y cultivos varios, a partir de la aplicación de las mejores prácticas en el desarrollo de las producciones, los servicios y los valores del capital humano.

De su superficie, un 16,7 % se destina al cultivo del café, un pequeño por ciento al cacao, un 46,2 % a la actividad forestal, un 22,5 % a la ganadería y un 13,3 % a cultivos varios, entre otras producciones.

Con la visión de ser una empresa competitiva, reconocida en el mercado nacional e internacional por la calidad de los productos que comercializa y el alto desempeño de su equipo laboral, saben aprovechar muy bien las oportunidades que ofrece la flexibilización del perfeccionamiento del Sistema de Gestión Empresarial, y realizan los procesos y la comercialización conforme al diagnóstico de los requisitos de las normas de calidad ISO-9001 de 2015 y del cuidado del medio ambiente.



Grupo Cubanacan en Festival Internacional Varadero Gourmet 2024



En el concurso Sabor Cubano que organiza el Ministerio de Turismo de Cuba, Cubanacan ha estado representado en las competencias de cocina, servicios gastronómicos y sommelier por el equipo gastronómico del hotel Iberostar Parque Central, ganador del premio Mejor Equipo Gastronómico en la competencia de base nacional clasificatoria de la edición 14 del Festival Internacional Varadero Gourmet 2024.

Como parte del programa del evento, el jueves 12 acontecerán otros certámenes de coctelería estilo clásico y estilo flair donde también habrá representación de Cubanacan en el estilo clásico

con el cantinero ganador del primer lugar en la competencia a nivel nacional de base quien labora en el hotel Casagranda en Santiago de Cuba y en el estilo flair otros dos representantes, pertenecientes a los hoteles Gran Muthu Almirante y Memories Trinidad del Mar, harán gala de sus habilidades.

En la jornada final, el equipo de animación de Cubanacan en Varadero asistirá a las actividades competitivas de animación en Plaza América acompañados del equipo de alimentos y bebidas del territorio, encargado de exponer y resaltar las elaboraciones típicas de la cocina cubana y las tradiciones culturales asociadas a la gastronomía.



www.hotelescubanacan.com
www.grupocubanacan.com
CubanacanHoteles

 **cubanacan**
HOTEL ES



BLACK TEARS

expresión contemporánea del ron cubano de siempre

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS BLACK TEARS

No hay motivos para lágrimas y mucho menos negras en las buenas nuevas que la empresa mixta Ron Vigía S.A. comparte. A poco más de tres años de su primera operación comercial, Enrique Arias, su presidente, dialogó con la prensa sobre la historia que hizo nacer en Cuba otras cuatro variedades de ron y de planes futuros.

El primer ron especiado que se ha elaborado en la Isla se consume en el mercado nacional y se exporta a una treintena de países con la marca Black Tears, otros tres (Roble Superior, Super Dry y Aguardiente) también se comercializan con este mismo nombre y bajo el sello histórico de Vigía. Con santo y seña musical, «representa todo lo que es Cuba».

**El primer ron
especiado que se ha
elaborado en la Isla
se consume en el
mercado nacional
y se exporta a una
treintena de países con
la marca Black Tears**

Alrededor de un millón 300 mil botellas fueron selladas en 2023, aunque según Arias «hay más demanda que producción.» La quinta parte de esas unidades ha logrado insertarse en el mercado internacional. Ucrania recibe la mayor parte y el resto desembarca en Reino Unido, Singapur, Indonesia, Emiratos Árabes Unidos y otros 25 países.

Sin echar en el olvido las tradiciones, para crear el dry spiced, Enrique escuchó la voz de su padre, un español conocedor de rones y con ancestros familiares ligados a Santiago de Cuba. Siglos atrás, cuando estas bebidas se obtenían más puras aún de la caña de azúcar, otros sabores solían ser utilizados para suavizarlos. De esa tradición, surgió el que es hoy el producto más demandado de esta empresa mixta.

La mezcla de ron añejo de tres años, café, cacao y ají dulce (cachucha se le llama en Cuba) ha dado lugar a un líquido «distinto, suave, excelente para mezclas de tragos oscuros», precisa Arias.

Obtenido luego de dos años de formulaciones, este dry spiced encontró la aceptación inmediata no solo entre los consumidores nacionales, también entre el turismo ruso y canadiense que puede degustarlo en los principales polos turísticos del país.

«Visitamos todas las refinerías de Cuba durante un año, hasta que encontramos la fábrica en Falla, Chambas,

Ciego de Ávila, donde hoy se produce. Queríamos hacer un ron nuevo en un sitio viejo y allí había un stock de barriles con el que podíamos elaborar un ron añejado», recuerda Arias.

En esa instalación el proceso de inversión prevé unos cinco años de reformas internas para incorporar maquinarias y crear nuevas bodegas. «Podríamos multiplicar por ocho la capacidad actual y hacer más eficiente el proceso productivo ahorrando energía», comenta el ejecutivo.

Aunque las bendiciones más deseadas para Black Tears se esperan de los consumidores cubanos jóvenes, su aceptación no deja de sorprender. «Está siendo muy usado en el coctel de moda expresso martini.»

Las redes sociales de la marca confirman lo que su director de marketing y comercial Ramsés Villar compartió en la conferencia: han logrado un posicionamiento único a tan solo tres años de vida en el mercado y mensajes concebidos para su público meta. «Ninguna marca de ron cubano triunfa fuera sin primero ser fuerte en Cuba. Hay además una relación directa entre el éxito de las exportaciones y los mercados emisores de turistas al país.»

Con el mismo empaque de lujo en botellas cuadradas y con un diseño contemporáneo en el que pueden identificarse símbolos de las culturas



Black Tears está siendo muy usado en el coctel de moda expresso martini

afrocubanas, se comercializa también un aguardiente cubano. El empeño para «quitarle el tufo pero que huelga a caña de azúcar, a ingenio en zafra, que tenga bouquet y expresión -porque el aguardiente es la base de todo ron y tiene que ser guapo, pero no agresivo» dio lugar a la calidad indiscutible de esta variedad.

Progresiva Vigía es la otra marca con la que esta empresa mixta comercializa su quinto producto, una bebida que representa la experiencia histórica en creación de rones de forma artesanal con garantía de calidad superior en Cuba. Dos rones bases añejados durante diferentes períodos de tiempo lo conforman. Una de estas “bases” tiene más de trece años y le proporciona las notas amaderadas. El líquido se envejece en barricas en la «Bodega de añejamiento del tesoro», en el lugar más oscuro, para conservar la mayor cantidad de líquido posible en el tiempo.

Constituida como resultado de la alianza entre Zerus, la tenedora de acciones de AZCUBA, y la sociedad española Island Rum Brands SL., los productos de Ron Vigía S.A. aparecieron en 2022 en la relación de International Wine and Spirits Research (IWSR), la principal base de datos e inteligencia sobre el mercado de bebidas alcohólicas. Impregnados de espíritu creativo, aseguró su directivo, «seguirán innovando con ron cubano y otros sabores naturales.»

El arte de los dulces



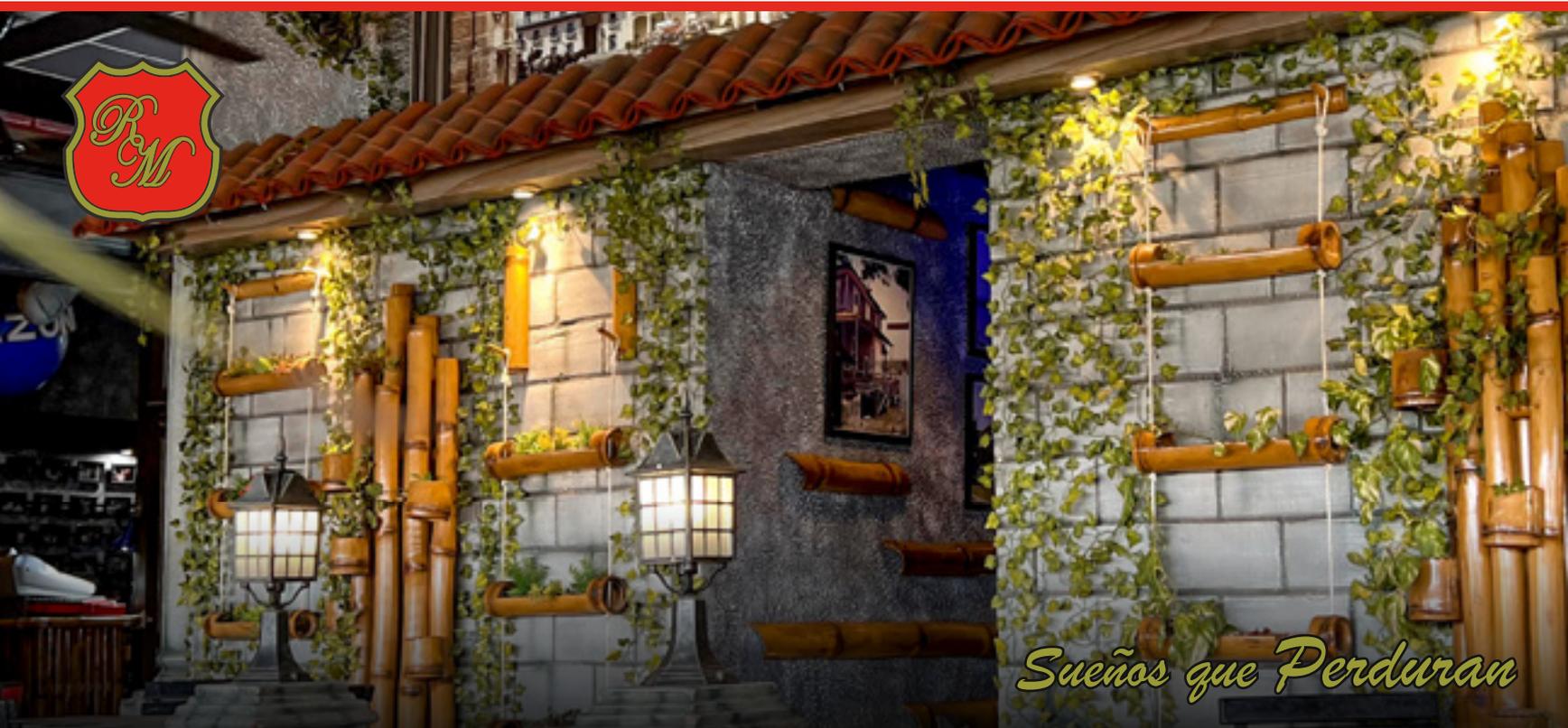
La empresa mixta PROXCOR S.A. produce y comercializa galletas de vainilla, chocolate, coco-cacao y mantequilla y sorbetos con cuatro capas de crema de los sabores fresa, cacao-maní y limón. Ambos productos se presentan en diferentes formatos y sabores. Maestros reposteros cubanos

impregnan el arte de los dulces desde su fábrica en Caibarién con tecnología y calidad europea.

A través de diversas oficinas y almacenes en el país se comercializan y distribuyen según lo acordado con el cliente, tanto en la red comercial como a través de tiendas online.



Para ventas mayoristas contáctenos en
Calle 226, No 705, e/ 7ma y 9na, Siboney,
Playa, La Habana. ☎ 63510571
@ marketing@proxcor.cu 📌 proxcor



Sueños que Perduran



**RESTAURANTE
RAZONES Y MOTIVOS**

CONTACTOS

📍 Calle F # 63 apto 2 e/ 3ra y 5ta, Vedado,
Plaza de la Revolución, La Habana, Cuba.

☎ +53 78328732 / +53 52982003

@ razonesymotivosrestaurant@gmail.com

SÍGUENOS EN 📌 📷

La mesa caribeña está servida



TEXTO FRANK MARTÍN
FOTOS ARCHIVO TTC

Unas buenas vacaciones deben contener una excelente alimentación diaria y el Caribe ya tiene la mesa puesta.

El arte culinario de las islas, cuyas poblaciones tienen diversos orígenes, es rico, creativo y sumamente atractivo.

Un dato de un análisis especializado es que «las influencias más fuertes incluyen culturas indígenas y raíces coloniales de España, Francia o Gran Bretaña»; y hay muchas materias primas, como mariscos frescos elaborados con ingredientes tropicales como coco, okra y especias.

Una afirmación que me parece muy cierta es que cuando alguien se sienta a comer en un buen restaurante caribeño está entrando en contacto con la gran cocina mundial.

La herencia afrocaribeña de Antigua se celebra en platos clásicos como el pescado salado (bacalao salado) con

fungee, una bola frita de harina de maíz mezclada con okra.

Las langostas son recetas especiales en Antigua, se dice que son «adictivas» en el mejor sentido de la palabra. Se sirve junto con una bola literal de masa de camote o papa mezclada con coco rallado y especias.

El pollo Jerk jamaicano es un plato local popular con su condimento de especias y chiles que se aplica seco o húmedo antes de cocinarlo. La herencia británica también se nota en postres como el budín de pan de Antigua. Todo tocado con un aderezo de salsa de ron.

Aruba tiene una especialidad muy querida entre los comensales: el queso. Las cualidades del edam o del gouda como ingrediente principal del keshi yena, una bola de queso horneada rellena de carne, verduras y especias, son delicias incomparables.

En Barbados puedes disfrutar de un festival gastronómico anual vinculado al ron. El plato nacional de esa isla es el cou-cou con pez volador. El cou-cou es un plato de harina de maíz y okra similar

a la polenta, en el que el pez volador se cuece al vapor o se fríe.

Cuba, República Dominicana y otras islas con influencia de la cocina española más la indígena, no dejan de lado ofertas italianas que tal vez sean más recientes pero que tocan los platos más emblemáticos de Italia con su propia especialidad.

Entonces, a comer, la mesa caribeña está servida.



Encadenamiento productivo, eficiencia económica



**HA EMERGIDO
COMO UNA
ESTRATEGIA CLAVE
PARA FORTALECER
LA CADENA
AGROALIMENTARIA**

TEXTO YISSEL RODRÍGUEZ
FOTOS ARCHIVO TTC

Optimizar la vinculación entre los diferentes actores de la cadena agroalimentaria, desde los productores hasta los consumidores, es objetivo esencial del encadenamiento productivo que se ha promovido en Cuba como una estrategia para enfrentar los desafíos más urgentes de un sector tan importante para la nación como la agricultura.

Durante la sesión de cierre del año 2023 del Parlamento cubano, el primer ministro Manuel Marrero señaló que una de las prioridades económicas debía ser, sin lugar a dudas, el ansiado encadenamiento entre empresas estatales con capacidades productivas subutilizadas y las formas de gestión no estatal con potencial económico.



Justo ahora, señaló, los Gobiernos locales están en una posición óptima para tomar decisiones sobre tema, se potencia la creación de mipymes vinculadas a actividades necesarias para cada territorio, utilizando las capacidades endógenas de gestión; y entre los aspectos positivos del escenario actual destaca la posibilidad del encadenamiento con otros actores económicos, la contribución al incremento de bienes y servicios, la generación de puestos de trabajo, entre otros.

En la búsqueda constante por mejorar la productividad y competitividad del sector agrícola, el concepto del encadenamiento productivo también ha emergido como una estrategia clave para impulsar la eficiencia económica y fortalecer la cadena agroalimentaria.

El Profesor de la Facultad de Economía de la Universidad de La Habana y miembro de la Sociedad Científica de Desarrollo Local de la Asociación Nacional de Economistas y Contadores de Cuba (Anec), Luis del Castillo Sánchez, señalaba en un artículo publicado

en el periódico Trabajadores de circulación nacional que «la falta de integración interna de nuestra economía ha provocado excesiva dependencia de las importaciones, serias limitaciones para el funcionamiento de las inversiones realizadas en uno u otro sector, la imposibilidad de cerrar ciclos productivos que permitan elevar la competitividad, más el insuficiente aprovechamiento de las potencialidades del desarrollo económico local».

Su planteamiento deja en evidencia por qué, entonces, no ha funcionado como debería la interconexión y colaboración entre los distintos actores de la cadena, desde los agricultores y productores hasta los distribuidores y consumidores.

Por suerte, con la llegada al campo de actuación de los diversos actores económicos son más evidentes las limitaciones estructurales de la economía cubana, lo que genera una presión extra en el camino hacia «un marco institucional coherente que establezca las reglas de juego», escenario en el que —diría el economista— se brinden soluciones a las contradicciones que se generan entre los decretos y resoluciones que se aprueban, con respecto a su aplicación y la evaluación oportuna por entidades independientes; la concepción integral del desarrollo, el enfoque sectorial y territorial.

En un contexto donde la agricultura cubana enfrenta desafíos como la baja productividad, la escasez de recursos y la dependencia de las importaciones, el encadenamiento productivo se erige como una herramienta fundamental para impulsar el desarrollo sostenible del sector incrementando la productividad y la generación de empleo en las zonas rurales.





EVENTOS 2024



Torneo Internacional de Pesca de la Aguja Ernest Hemingway Edición 72, La Habana
Evento Deportivo
27 MAYO al 1 JUNIO 2024



Festival Internacional Varadero Gourmet, Edición 14, Matanzas
Evento Turístico - Educativo
11 al 13 SEPTIEMBRE 2024



El Ron de Cuba Varadero, Matanzas
Evento Turístico
18 al 20 SEPTIEMBRE 2024



"Asia-La Habana", La Habana
Evento Turístico
7 al 11 OCTUBRE 2024



Experiencias y Tradiciones Jardines del Rey
Evento Turístico
23 al 25 OCTUBRE 2024



Gran Torneo Cuba Golf, Varadero, Edición 14, Matanzas
Evento Deportivo
24 al 26 OCTUBRE 2024



Torneo Internacional de Pesca Big Game Trolling Jardines del Rey, Ciego de Ávila
Evento Deportivo
24 al 29 OCTUBRE 2024



Evento Internacional de Fotografía Subacuática FOTOSUB, Cayo Largo
Evento Deportivo
28 al 31 OCTUBRE 2024



Encuentro "Amigos de Partagás" Edición 37, La Habana
Evento Turístico
18 al 23 NOVIEMBRE 2024



+ (53) 7206 4850 ext 230



www.grupocubasol.com



comercial@cubasol.tur.cu



Calle 32 No. 509 e/ 5ta. y 7ma.
Miramar, Playa, La Habana, Cuba.





La miel
es uno
de los
rubros
exportables
esenciales de la
agricultura
cubana junto
al tabaco y el
carbón

La miel otro de los productos premium de Cuba

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS DAILY PÉREZ GUILLÉN / ARCHIVO TTC

Todavía el rocío humedecía el césped de la finca Santa Amelia, cuando Ramón Oliva, sin demorar demasiado el saludo mientras compartía un delicioso café, nos condujo hasta su apiario.

Con la agilidad que adquiere quien asiduamente realiza una misma tarea, juntó pedazos de madera seca y prendió el fuego hasta lograr el humo que ahuyentaría a las abejas.

«Las llevo en el corazón. Sin ellas no hay futuro ni vida humana. Desaparecen las abejas y desaparece el hombre», reflexiona mientras abre una de las colmenas apenas protegido por una malla que le cubre el rostro. Cientos le revolotean alrededor cuando descubre el panal.

No llegamos a Santa Amelia en la mejor época de cosecha. Los meses que corren entre diciembre y marzo son los de mayor rendimiento para los apicultores cubanos que tienen en la floración silvestre su sustento.

Ramón carece de tierras propias, es oriundo de Guantánamo, en el extremo oriental cubano, pero tras desempeñarse durante décadas como ingeniero en las Fuerzas Armadas, luego de su jubilación comenzó a estudiar la vida de estos insectos que siempre le apasionaron.

Amigos y familiares le han brindado sus terrenos en Cojímar, Guanabacoa y Arroyo Naranja para plantar colmenas. «Yo pongo



APICUBA desarrolla una amplia gama de subproductos de uso farmacéutico y para la industria de la belleza

una función en su colonia. Cuando llegan a la adultez es que empiezan a pecorear», resume Héctor Rivera, director de la Unidad Empresarial de Base de la provincia de Mayabeque.

«La cantidad de abejas dentro de la colmena se relaciona con la floración. A mejor flujo de néctar, mayor cantidad de individuos. La vitalidad de una abeja común ronda los 60 días. La reina, en cambio, vive hasta dos años; se alimenta con jalea y su función es procrear. Biológicamente está preparada para poner entre 2 000 y 2 500 huevos diarios, que garantizan el reemplazo generacional. Cada colonia admite una sola abeja reina que se mueve por toda la colmena», agrega.

Martha Casanova, directora comercial de Apicuba, quien nos ha guiado hasta Santa Amelia, se apresura en poner una nota romántica a la narración. «El zángano muere cuando fecunda a la abeja reina. Es el amor más triste»

las abejas, ellas polinizan los cultivos de los propietarios y, al mismo tiempo, producen la miel». Sus cosechas incluyen, además, propóleo y cera que entrega a la Unidad Empresarial de Base de Mayabeque, una de las 14 que operan en todo el país.

Según datos de la organización estatal Apicuba, como Ramón, otros 1 800 apicultores sostienen a lo largo y ancho de la geografía nacional más de 218 000 colonias de abejas en 6 922 apiarios. La miel, envasada en bidones de 300 kg es uno de los tres rubros exportables fundamentales de la agricultura cubana junto al tabaco y el carbón. El 90 % de los envíos internacionales encuentra en la Unión Europea su destino final. Alemania importa la mayor parte.

Desde 1970, la Mayor de las Antillas cuenta con leyes y regulaciones ambientales y sanitarias que aseguran el desarrollo de una apicultura moderna, intensiva, sostenible, con colmenas sanas y producciones inocuas, en equilibrio, además, con el medio ambiente.

«El uso de medicamentos está prohibido. Cuba eliminó los antibióticos en los apiarios hace más de una década», afirma Ramón y explica que recurre a los llamados panales trampa para eliminar los enemigos de la colmena, o sencillamente, introduce su mano hasta el fondo de ellas para limpiarlas de la *Aethina tumida*, un pequeño escarabajo parásito cuyas larvas se nutren de miel, polen y huevos.

Para la promoción internacional de su miel, Cuba resalta su condición orgánica, libre de aditivos, preservantes y contaminantes.

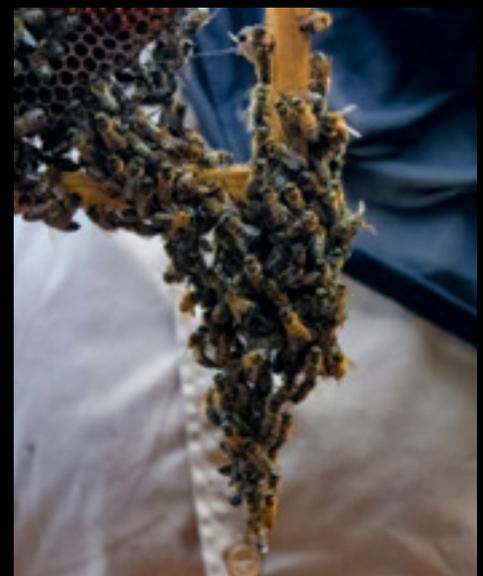
Las normas del país caribeño que amparan y regulan la calidad tanto de las materias primas, como del producto terminado, se encuentran armonizadas con el Codex alimentarius y normativas internacionales aplicables a este rubro y otras vigentes referidas a los requisitos generales de higiene, almacenamiento y envases. Más de 1200 toneladas de miel orgánica cuentan con la certificación de la empresa francesa Ecocert.

En paralelo, cada lote procesado en la planta de envasado es certificado por laboratorios contratados. En el territorio nacional asume esta responsabilidad el Centro de Investigaciones Apícolas (CIAPI) y en Alemania, por ejemplo, se encarga el Quality Service International (QSI), donde se evalúan los indicadores y requisitos reglamentarios exigidos por las normas o los clientes.

Para lograr la calidad, inocuidad y trazabilidad de estos productos se ha tejido una red en la que se insertan centros de investigación científica y genéticos para la crianza de abejas reina.

DENTRO DE LA COLMENA

«Una colmena se considera fuerte cuando en ella habitan entre 60 000 y 80 000 abejas. Eso garantiza que cada una realice su trabajo. Desde que nacen cada ejemplar tiene





El 90 % de los envíos internacionales encuentran en la Unión Europea su destino final

La ejecutiva informa que en Cuba se producen anualmente entre 9 000 y 10 000 toneladas de miel. El año 2021, en medio de la pandemia y del bloqueo de Estados Unidos contra la Isla, fue un año que marcó récords en la producción y exportación de mieles. En esos 12 meses, las estadísticas registraron una cifra superior a las 10 500 toneladas de miel obtenidas y 16 toneladas de propóleos.

Para alcanzar y sostener esos índices, la empresa apícola cuenta con un programa de desarrollo, inversiones e incentivos que buscan fomentar la flora melífera, y también la ciencia que contribuye al mejoramiento genético de las abejas.

«El Centro de Investigaciones Apícolas posee laboratorios y científicos que certifican las estaciones de crianza de abejas reina. Con este método, los ejemplares llegan fecundados a la colmena», explica Rivera.

La mejora en la crianza de las reinas persigue también hacer más humano el proceso para el productor, a fin de que reciba abejas menos agresivas, que no tiendan a enjambrar y que al mismo tiempo, sean más productivas para un mejor manejo y vitalidad de la colmena».

Meses atrás, la dirección de APICUBA anunciaba la ansiada meta de alcanzar 15 000 toneladas de miel para lo que se necesitarían unas 250 000 colmenas repartidas por todo el país.

Esa aspiración lleva de la mano algunos retos: en primer lugar, cambiar la matriz de exportación de toneles a pequeños frascos; explotar con mayor eficiencia todos los productos de la colmena e incrementar el uso de las energías renovables desde los niveles primarios de producción hasta las catorce empresas extendidas en toda la geografía nacional.

La diversificación de los productos de la colmena con valor agregado toma en cuenta los valores nutricionales y curativos de estos, ricos en proteínas, minerales y vitaminas.

De ahí que, de conjunto con instituciones científicas y médicas, APICUBA desarrolla una amplia gama de subproductos de uso farmacéutico, e incluso, para la industria de la belleza.

Destacan la PANMIEL, la PROPOMIEL o el PROPOFORTE, un preparado que conjuga todos los productos de la colmena con probadas propiedades antibióticas, cicatrizantes, antiinflamatorias, analgésicas, antialérgicas, epitelizantes, anestésicas y antivirales.

A la par de las investigaciones científicas, la miel cubana busca caminos para insertarse en el comercio mundial.

Recientemente, en el país que más miel consume en el mundo, fue el centro de las actividades de promoción, junto al café y el ron, para presentar la cartera exportable de la isla y sus oportunidades de comercialización en Shanghái, corazón financiero de China.





TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS ARCHIVO TTC

La Fundación Lavazza de Italia, la Agencia Italiana para el Intercambio Cultural y Económico con Cuba (AICEC) y el Grupo Agroforestal del Ministerio de la Agricultura de Cuba convirtieron, el 3 de diciembre de 2023, a Biocubacafé en una empresa conjunta público-privada con entidades extranjeras para el café cubano.

Doscientos cincuenta caficultores repartidos en 12 municipios de las provincias orientales de Granma, Santiago de Cuba y Guantánamo, en los macizos montañosos Sierra Maestra y Sierra Cristal, conforman la base de este proyecto. En esas regiones se produce la mayor parte del café en la isla, tanto de la variedad Arábica como Robusta. Todos esos campesinos cuentan con certificación que los acredita como productores de café orgánico, el único de su tipo en el país.

«Un café maravilloso porque sale del monte», comenta Michelle Curto, presidente de AICEC, quien alerta de que al cierre de 2023

El valor del Café Orgánico Cubano

se esperaba que el 42 % de las tierras del país estuvieran cubiertas por áreas forestales.

«Esos terrenos se concentran en el área de montaña, donde crece nuestro café, y allí la cobertura forestal alcanza el 50 %. O sea, hablamos de un producto que en muchos países se convierte en enemigo de la naturaleza porque se obtiene cortando el bosque para plantarlo, pero en Cuba se integra con la naturaleza. No por gusto nosotros decimos que es Biocubacafé, la revolución forestal», señala.

En 2022, la calidad y el nivel competitivo del proyecto Biocubacafé fueron reconocidos por la consultoría Control Union Certifications que le otorgó la Certificación Orgánica Internacional.

Giuseppe Lavazza, CEO del cuarto torrefactor del mundo, entró en contacto en 2018 con el modo de cultivo del café en Cuba en un ambiente natural, donde interactúan árboles altos, medianos y otros más pequeños, como el cacao, que determinan un ecosistema forestal.

«Cuba fue una elección como aficionados del café porque aquí se producía un óptimo producto en pequeñas cantidades. No es una zona de producción típica, no son cultivos de altura, son cerca del mar. Siempre han tenido una tradición en este sentido y las fincas daban un aspecto poético que conectaba el café a una actividad fuera del tiempo», declaró en una entrevista.

En la actualidad, la alianza entre Lavazza, AICEC y el Grupo Agroforestal exporta el café a un valor promedio mucho más alto que años atrás. Al respecto, precisa el presidente de AICEC: «Lo hacemos a través de un sistema de trazabilidad muy avanzado, el Biocubacafé Blockchain. Se trata del primer proyecto de este tipo que se desarrolla en Cuba y el primer proyecto de un torrefactor con este alcance».

Blockchain es la tecnología de seguridad de datos más avanzada del mundo y con ella los empresarios italianos refuerzan la trazabilidad del café desde que sale del campo y entra en alguna de las veintidós despulpadoras. «Logramos una trazabilidad exacta de cada saco de café con más de noventa y seis atributos de calidad», precisa Curto.

ESTE 2024, BIOCUBACAFÉ ESPERA INSTALAR EN CUBA SU PROPIA TORREFACTORA CON EL OBJETIVO DE EXPORTAR Y PRODUCIR PARA EL MERCADO NACIONAL

Además de las más modernas tecnologías, aplican ciencia e innovación constantemente a este rubro. De conjunto con el Centro de Ingeniería Genética y Biotecnología de La Habana desarrollan investigaciones para el microfermentado con la aplicación de levaduras de microorganismos inteligentes.

«Tierra Cuba, el producto que hoy se está llevando a todos los mercados europeos, es el primero de Lavazza con un café microfermentado y lo ha hecho Biocubacafé», explica.

Recientemente, en la feria Expocaribe y en alianza con la Ronera Santiago, este proyecto lanzó el primer café añejado en toneles de ron en la historia de Cuba. «Lo llevamos a la feria World of Coffee, la más importante del mundo, y clasificó entre los mejores lotes».

Pero la estrategia no termina ahí. Para Michelle, la recuperación de la producción en Cuba del aromático grano pasa por la cultura y desde hace años, junto al maestro Waldo Mendoza, patrocinan el Festival Chocolate con Café.

En 2024, Biocubacafé espera instalar en Cuba su propia torrefactora con el objetivo de exportar y producir para el mercado nacional.

Esta empresa mixta ya ha distribuido más de seis millones de cafetos con el apoyo de investigaciones agronómicas respaldadas por el estado y una inversión de 3,7 millones de euros de las organizaciones asociadas, incluidos 1,5 millones de euros (1,6 millones de dólares) de la Fundación Lavazza, que no tiene exclusividad en las exportaciones, lo que permite a Biocubacafé ser un portal tanto para las cooperativas nacionales como para los compradores internacionales.



Agricultura sostenible, ¿necesidad o diseño?

TEXTO YISSEL RODRÍGUEZ
FOTOS ARCHIVO TTC

Las prácticas agrícolas que se llevan a cabo de manera respetuosa con el medio ambiente y que buscan minimizar el impacto negativo en los recursos naturales intentan abrirse camino en la Isla, donde el movimiento de la agricultura sostenible pareciera haber nacido, más por necesidad que por diseño, después de la caída del campo socialista.

Esas son las opiniones de una experta ampliamente conocida en la región de las Américas, Margarita Fernández, Directora Ejecutiva del Instituto de Agroecología del Caribe y coordinadora de la Red de Agroecología Cuba Estados Unidos, quien compartió sus

CUBA POSEE UN LIDERAZGO INTERNACIONAL ACEPTADO EN EL CAMPO DE LA SOSTENIBILIDAD Y LA AGROECOLOGÍA



El tema del desarrollo del sistema agroalimentario en el país «tiende a ser entendido como una utopía orgánica y soberana en alimentos o como un sector atrasado que requiere desesperadamente modernización y revitalización a través de la inversión extranjera»

reflexiones sobre la agricultura sostenible en Cuba con el Center of Democracy in the Americas.

Como parte de la entrevista Fernández señaló que el Instituto de Agroecología del Caribe (CAI) fue fundado en 2004, entonces conocido como el Instituto de Vermont sobre Cuba, por Marisha Kazeniak y Thelma Esnard, dos mujeres visionarias, una de Vermont y la otra de Cuba, que sentían pasión por el poder de los intercambios entre personas para unir a dos países, a pesar de las diferencias políticas. Fue en 2014 cuando el Instituto inició un proceso de planificación estratégica con socios clave en Cuba y se orientó de manera más intencional hacia cuestiones ambientales y de sostenibilidad, con la agricultura sostenible como prioridad.

Trabajan en estrecha colaboración con socios en Cuba que incluyen la Fundación Antonio Núñez Jiménez, la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP), la Estación Experimental de Pastos y Forrajes Indio Hatuey, entre otros, para reunir a más de 200 personas y construir alianzas de aprendizaje e intercambios regionales entre principalmente agricultores, pero también académicos y ONG que son líderes en agroecología, soberanía alimentaria y resiliencia climática.

En opinión de la experta, el tema del desarrollo del sistema agroalimentario en el país «tiende a ser entendido como una utopía orgánica y soberana en alimentos o como un sector atrasado que requiere desesperadamente modernización y revitalización a través de la inversión extranjera»; pero para ella «la realidad se encuentra en algún punto intermedio», sobre el cual trabajan.

Al preguntársele sobre los orígenes de la agroecología o movimiento de agricultura sostenible en Cuba, explica que el mismo nació por necesidad después de la caída del bloque socialista, que causó escasez de alimentos, combustible y materiales, aunque, aclara «ya estaban practicando, investigando y abogando por enfoques más sostenibles para la agricultura durante décadas, junto con el apoyo de grupos internacionales que promovían este cambio a nivel

Prácticas exitosas implementadas

- Productos biológicos basados en conocimientos y evidencia para el control de plagas y el mantenimiento de la salud de las plantas y el suelo
- Instalaciones de compost a nivel de explotación y municipal
- Co-innovaciones entre agricultores e investigadores que han aumentado la diversidad en las fincas
- Programas participativos de mejora de plantas...
- Otras prácticas y sistemas integrados y diversos que contribuyen a la resiliencia social y ecológica.



Claves de la agroecología en Cuba

Impacto a nivel cooperativo, municipal, provincial y nacional del Movimiento Agricultor a Agricultor de la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP)

Más de la mitad de los agricultores de Cuba (200,000 familias agricultoras) han sido capacitados en agroecología

El Programa de Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar, iniciado en Cuba durante los primeros días de su crisis económica en la década de 1990, ha desempeñado un papel esencial en la diversificación de la dieta cubana al aumentar el acceso y la disponibilidad de frutas frescas, verduras y plantas medicinales en un país donde el 80 % de la población vive en áreas urbanas.

Fuerte apoyo gubernamental a nivel local, provincial y nacional, a las granjas urbanas y periurbanas que se han extendido por todo el país y representan el 14 % de la tierra agrícola.

En los últimos 30 años se han implementado varias reformas agrarias progresistas destinadas a descentralizar la gestión de la tierra de las grandes explotaciones estatales a las cooperativas más pequeñas.

La gestión de la tierra agrícola pasó de ser en un 80 % gestionada por el estado a principios de la década de 1990 a ser hoy más del 70 % bajo cooperativas y fincas familiares.

Las prácticas implementadas en las explotaciones agrícolas de Cuba hoy en día muestran los sistemas integrados que permiten una amplia y exitosa expansión

mundial», pero el Período Especial abrió «el espacio político y económico que permitió que este tipo de agricultura se arraigara en toda la isla».

«El inicio de la transformación del sistema agroalimentario de Cuba, que era altamente industrializado, dependiente del petróleo, intensivo en capital y basado en cultivos de monocultivo dentro de un sistema altamente planificado, hacia sistemas más descentralizados, diversificados e integrados, ha sido un proceso que avanza y retrocede dependiendo de los cambios en las políticas y la situación económica», comenta.

«Muchas personas se preguntan, ¿cómo puede Cuba ser un líder en agroecología y agricultura sostenible pero aún enfrentar escaseces crónicas de alimentos? Parte de la respuesta es que ya sea que un sistema alimentario esté basado en un modelo agroecológico o un modelo industrial, todos los sistemas agrícolas y alimentarios necesitan recursos y un entorno propicio, ambos son obstáculos en Cuba hoy en día», aclara Fernández.

Para la experta han sido un obstáculo importante las graves limitaciones a nivel internacional impuestas a la Isla por la política de bloqueo de Estados Unidos, a lo que se suman otros desafíos estructurales a nivel nacional y los impactos ambientales, incluyendo la crisis climática.

Aún así, destaca que «en Cuba hay un gran potencial sin explotar y que muchas de las respuestas sobre cómo abordar la crisis alimentaria se encuentran dentro de sus fronteras», argumenta.

Explica que los ingredientes claves necesarios para que la agroecología se expanda a escala nacional existen (acceso a la tierra; enfoques pedagógicos acordes con los valores agroecológicos; programas académicos de agroecología; un proceso horizontal de aprendizaje y creación de conocimiento como el de agricultor a agricultor; ejemplos exitosos de fincas agroecológicas diversificadas e innovadoras y un sólido sector cooperativo), pero «se necesitan con urgencia nuevas inversiones, incentivos y subsidios, que podrían adoptar la forma de redirigir los subsidios de otros sectores como el turismo».



Nueva edición de TTC dedicada a **VI Bolsa** **Destinos Gaviota 2024**

TTC prepara una nueva edición dedicada a la VI Bolsa Destinos Gaviota que se realizará entre el 16 y el 20 de octubre de 2024 en Holguín, organizada por el Grupo de Turismo Gaviota. El evento acoge cada año a turoperadores, agentes de viajes, agencias minoristas y hoteleros, y deviene espacio para promover los atractivos de Cuba como destino turístico.

Es también otro momento del año en que el Grupo de Turismo Gaviota exhibe su compromiso con la excelencia en toda su infraestructura y servicios.

Esta sexta edición de Destinos Gaviota será el escenario propicio para presentar el desarrollo del polo

turístico Ramón de Antilla en la gran bahía de Nipe como plaza vacacional en Cuba.

Extendemos la invitación para que forme parte de nuestras páginas y muestre las bondades de su producto o servicio, y juntos contribuyamos a la comunicación de la imagen Cuba.

ttc
Travel Trade Caribbean

CONTACTOS

marketing@traveltradecaribbean.com
redacción@traveltradecaribbean.com

Cremas de Ruavieja

sabores para enamorar en Cuba

EL SLOGAN «TENEMOS QUE VERNOS MÁS» ES UNA DECLARACIÓN DE FIDELIDAD Y COMPROMISO CON LAS PERSONAS QUE AMAMOS

Havana Club Internacional S.A. escogió con toda intención el mes de febrero para presentar en Cuba dos nuevos productos de la marca Ruavieja: la crema de chocolate y la crema de arroz con leche. Con estas variantes de la clásica bebida española de origen en 1889 en Galicia, celebraron el día del amor y la amistad.

«Hemos escogido a Ruavieja como el producto insigne para esa jornada por el alto contenido emocional que tiene la marca. La alegría y la cercanía definen este producto que se pega perfectamente al sentir del cubano, que igual que Rúa, valora la amistad y el amor. “Tenemos que vernos más” no es un eslogan vacío, es una declaración de fidelidad y

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS ARCHIVO TTC

compromiso con las personas que amamos», expresó Cristian Barre, director general de la empresa mixta, durante la presentación de estas bebidas en Tempo Lounge Bar.

Ruavieja es una marca que integra el portafolio de Pernord Ricard y el de Havana Club en particular, desde hace cinco años, con su crema clásica de orujo, pero por primera vez se realiza un lanzamiento en la Isla.

«Recientemente se ha estrenado la crema de chocolate en edición limitada y la hemos traído a Cuba», agrega Yuniel Delgado, director de Marketing y Comunicación para el mercado cubano, quien agrega su fe en el producto «porque sabemos que acá hay una huella española muy fuerte y Ruavieja es otro de los tantos puentes que tenemos entre las dos culturas»

Sobre los momentos de consumo, el ejecutivo destacó múltiples variantes. «La mujer joven, por ejemplo, tiene por costumbre cuando sale a lugares de alta energía como las discotecas, degustar cremas. Otro momento importante es el que Ruavieja llama el “postreo”, al final de la cena de conjunto con el postre, pues por lo general marida muy bien. El otro momento es cuando comparte con sus amigas, y la toma bien fría, sobre todo en Cuba. Ese es el universo que nosotros queremos trabajar».

A lo largo de su historia ya centenaria, Ruavieja evolucionó del típico licor de yerbas usado como digestivo de modo tradicional en la cocina española a sabores más innovadores y modernos como las cremas.

Según informó Delgado, para quienes deseen degustar «los productos de la marca más emocional del portafolio de Havana Club Internacional» ya la empresa comenzó a comercializarlos a través de la red de tiendas de Cuba.





#CubaUnica

cuba.travel





El Ron de Cuba



BEBA CON RESPONSABILIDAD