

# ttc

Travel Trade Caribbean

HOSTEL  
CUBA



## HostelCuba 2025

Nuevas empresas  
confirman su presencia



06 | La Terraza de Cojimar.  
Cien años con sabor y leyenda

10 | Un viaje a los sabores de  
Cuba a través de Nativa

14 | III Festival Internacional del  
Ron Cubano en noviembre

# Sumario

- Sector HORECA y turismo **04**
- La Terraza de Cojímar.  
Cien años con sabor y leyenda **06**
- Cuba: un destino para  
eventos en 2025 **08**
- Un viaje a los sabores de Cuba  
a través de Nativa **10**
- Cubana de Aviación asegurará  
arribo de turistas alemanes **13**
- III Festival Internacional del  
Ron Cubano en noviembre **14**



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

Vía Armando Díaz, 10 Gioia del Colle, Bari, Italia  
redaccion@traveltradecaribbean.com  
[www.traveltradecaribbean.es](http://www.traveltradecaribbean.es)

**Director General** Alfredo Rodríguez  
**Director Cuba** Mario Ramos  
**Editor Jefe y Corresponsal** Daily Pérez Guillén  
**Representante República Dominicana**  
Leidy Velázquez  
**Director de Tecnología** Hairo Rodríguez  
**Marketing** Amy Cruz  
**Diseño Gráfico** Chenyí Cancio / Elisa García  
**Editor Web** Rachell Cowan  
**Webmaster** Nelson Sánchez  
**Administrador de Redes** Yoanna Cervera  
**Contabilidad** Yadira Mesa  
**Colaboradores** Vivian Myrie García  
/ Norys G. Alonso Gutierrez  
**Portada** © Chenyí Cancio

Isritto 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. Isritto 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.



# Nuevas empresas confirman presencia en HostelCuba 2025

ductiva de su economía, el Ministerio de Turismo de Cuba, el recinto ferial Pabexpo y el Grupo Empresarial Palco organizan esta quinta edición.

Rafael Rodríguez, director de Pabexpo, informó que en este evento que se organiza cada dos años, intervienen actores económicos relacionados con el equipamiento, la maquinaria, el menaje, el interiorismo, la tecnología, los alimentos, entre otros.

En el listado de empresas inscritas más de 40 son extranjeras y otras 15 nacionales entre las que se incluyen micros, pequeñas y medianas empresas (pymes). En esos datos sobresalen 18 nuevos expositores, 10 internacionales y ocho cubanos, según se informó semanas atrás en conferencia de prensa.

De acuerdo con Michel Zamora González, director de logística del Mintur, HostelCuba 2025 abre oportunidades para garantizar productos y servicios imprescindibles para la atención a los clientes.

Manifestó que es una oportunidad para hacer negocios con las empresas que estén interesadas en el mercado cubano y ganar en conocimiento sobre nuevas tendencias en el sector que aplican la energía renovable como elemento que potencia el desarrollo del turismo.

Presentaciones de productos, conferencias, talleres de formación, foro de inversiones y rondas de negocios se incluyen en el programa del evento.

Los organizadores de HostelCuba 2025 confirmaron la presencia de empresas con origen en Canadá, China, Cuba, España, Estados Unidos, Italia, México, Panamá, Suiza y Turquía y esperan se sumen a la lista de participantes nuevos actores económicos, tanto estatales como privados.

POR REDACCIÓN TTC  
FOTO ARCHIVO TTC

**E**spaña e Italia son los países con mayor representación de su empresariado en la edición de 2025 de la Feria Internacional de Hostelería y Restauración que se desarrolla entre el 27 y el 29 de mayo en La Habana. Más de 50 empresas, provenientes de una decena de naciones acuden a la cita.

Con el propósito de desarrollar el sector turístico del archipiélago caribeño y trabajar en la transformación pro-

# Sector HORECA y turismo



POR REDACCIÓN TTC FOTO ARCHIVO TTC

**H**oteles, restaurantes y cafés se engloban en el llamado sector HORECA asociado a los negocios que brindan servicios de alojamiento, alimentación y organización de eventos. Incluye además servicios de limpieza, seguridad y formación de personal. Para el turismo es un pilar fundamental en tanto complementa la experiencia de los viajeros, impulsa la economía local y genera empleo. Su influencia determina la percepción de un destino y su competitividad en el mercado global.

Este universo empresarial representa una parte significativa de los ingresos generados por la industria de viajes. Según datos de ONU Turismo, los servicios de alojamiento y gastronomía pueden llegar a aportar entre el 30% y 50% del gasto total de los turistas en un destino. Además, dinamiza otras industrias, como la agricultura y el comercio minorista.

En 2023, el propio organismo internacional estimó que en países como España, México o Tailandia, este sector representó entre el 20% y 35% del PIB turístico. Los viajeros gastan un promedio del 30-40% de

su presupuesto en alojamiento y 20-30% en comida y bebida, documentó Euromonitor el año pasado. Es relevante también que los restaurantes y hoteles que usan productos regionales fortalecen las economías rurales, tal es el caso de la cultura del vino en Argentina o el café en Colombia.

Aunque el ámbito HORECA fue el más afectado durante la pandemia con una caída del 70%, también mostró la más rápida recuperación hacia el 2022. Los restaurantes y bares recuperaron el 85% de su facturación en 2023, superando a otros subsectores turísticos y reinventando su modelo de negocio que ha priorizado experiencias, el uso de la tecnología y la sostenibilidad.

Si se revisa la capacidad de empleo, se encuentran estadísticas reveladoras: solo en la Unión Europea, el sector da trabajo a 12 millones de personas, según estadísticas de Eurostat de 2023. En destinos como Cancún (México) o Bali (Indonesia), más del 50% de los empleos locales dependen de estas empresas. Perfiles laborales poco cualificados como camareros o personal de limpieza, hasta altamente especializados como chefs con estrellas Michelin y sommeliers, ocupan puestos en este entramado en el que predominan las mujeres, aunque solo llegan a ocupar el 30% de los cargos

ejecutivos, precisó la Organización Internacional del Trabajo en 2023.

En los últimos años, el sector ha adoptado tendencias relacionadas con la gastronomía local y slow food, que atraen a turistas interesados en la autenticidad cultural. Las prácticas ecoamigables (hoteles verdes, reducción de plásticos), responden también a la demanda de turismo sostenible. Por otra parte, el desarrollo tecnológico con sistemas de reservas online, check-in digital y robots en hoteles, mejoran la eficiencia.

A pesar de su importancia, el sector enfrenta retos asociados a la estacionalidad, que provoca inestabilidad laboral en temporada baja; a los altos costos operativos y a la competencia global, con plataformas como Airbnb influyendo en los hábitos de consumo.

Expertos estiman que los negocios HORECA actúan como termómetro de la salud económica de un destino pues la calidad de los servicios incide directamente en la satisfacción del turista. Un buen restaurante o un hotel con excelente servicio puede convertirse en un motivo para visitar un destino, e incluso fomentar el boca a boca positivo en redes sociales y plataformas como TripAdvisor o Booking. Por el contrario, una mala experiencia puede perjudicar la reputación de un lugar.

# GUANI

## cereales

Lo que necesitas para ganar



Cereales Guani, frescos, crujientes y con sabor a Cuba llegan al mercado Cereales Guani, “lo que necesitas para ganar”, “elaborados con productos cubanos y alta calidad”, es la nueva propuesta de la empresa mixta Proxcor S.A. —una fusión de PROXENTA, de Eslovaquia, y CORALSA, de Cuba.

“Es una formulación nueva. Nosotros como empresa contratamos a especialistas extranjeros, pero creamos la receta con sabor cubano y con la tecnología moderna que instalamos. Es un producto con gran calidad, pero también muy rico y esto nos permite estar al nivel de compañías internacionales. Nuestro objetivo desde la parte comercial es conquistar el paladar cubano con nuestros sabores y ampliar y dar a conocer los productos elaborados en Cuba a nivel Internacional”, revela Zuzana Skolárová, gerente general de Proxcor S.A.

Con sabor a miel, chocolate o maíz este nuevo producto es el primero de su tipo que se produce en el país caribeño y busca insertarse en las rutas de distribución y consumo nacional, tanto en el turismo, el comercio electrónico, el sector privado y la red de tiendas.

“Guani ya se comercializa en las cadenas de tiendas de CIMEX, TRD y Caracol y en los grupos hoteleros Cubanacan, Gran caribe y Gaviota, entre otros clientes. Con precios competitivos y alta calidad se posiciona en el mercado cubano y contribuye a la sustitución de importaciones”, corrobora Pavel



Tamayo Teruel, gerente comercial de la empresa mixta.

Por su parte Alejandro Castellanos, directivo del área de Exportaciones y Marketing reafirma que para la empresa de capital mixto, el mercado cubano es la prioridad aunque aspiran a exportar sus productos a República Dominicana, Haití, Venezuela, Bolivia y otros países de Centroamérica.

Asegura además que es posible y que ya cuentan con clientes interesados en la región. “Es un producto atractivo al turismo de estas islas. Como compañía ya estamos en el proceso de certificación internacional de nuestro producto”.

En 2025, Proxcor S.A. espera duplicar el crecimiento productivo alcanzado el año anterior, con 2.581 toneladas entre galletas, sorbetos y cereales que elaboran en la fábrica situada en Caibarién, provincia de Villa Clara. Esa planta productiva ha sido remodelada y modernizada casi en su totalidad con lo que se ha recuperado una tradición de décadas. “Es una empresa con una calidad muy alta, usamos tecnología de primer nivel en Europa”, declaró a TTC la ejecutiva eslovaca y aseguró que el equipamiento disponible podría llegar a producir 400 kilogramos de cereales por hora.

Respetando criterios de sostenibilidad y ahorro, Proxcor S.A. también mantiene una relación cercana con la comunidad donde está enclavada su fábrica. Escuelas, hospitales, círculos infantiles, hogares maternos, casas de abuelos, centros deportivos y otros se han beneficiado de su política de responsabilidad social.

**PROXCOR**

Calle 226, No. 705 Altos, e/7ma y 9na Siboney, Playa, La Habana. Cuba

Telf.: +53 72722070

mail.marketing@proxcor.cu

# La Terraza de Cojímar

cien años con  
sabor y leyenda

POR YOANNA CERVERA  
FOTOS ABEL ROJAS BARALLOBRE

En un pintoresco pueblo pesquero hacia el este de La Habana, el aire del mar se mezcla con el eco de las olas. Con una vista privilegiada, un restaurante centenario desafía allí el tiempo: La Terraza de Cojímar, testigo de la historia literaria y turística de Cuba.

Inaugurado el 20 de Mayo de 1925 como bar Las Arecas, primero fue una bodega mixta y luego “se convirtió en una modesta fonda para pescadores y transeúntes, hasta que en 1940 fue adquirida por Salvador Blanco, quien le dio su actual título”, precisa el profesor e investigador argentino Ricardo Koon, alguien que atesora notas relevantes vinculadas a este escenario y especialmente a la vida del Premio Nobel de Literatura, Ernest Hemingway, que lo hizo trascender en el tiempo.

“Esta es la mesita de Hemingway, la número 11. Aquí se sentaba a esperar a Gregorio Fuentes, el patrón del yate Pilar”, rememora Iván Morgado Castro, maître del lugar y señala el espacio que se conserva con valor museable, donde permanece el busto en bronce creador por el escultor italiano Renzo Orvieto que llegó aquí como donativo del amigo de Cuba Francisco Luqueta.

En los apuntes de Koon, biógrafo del afamado escritor, constan varias referencias. “Luego de atracar el Pilar tomamos unos cocteles y unos entremeses a base de langosta recién pescada en La Terraza de Cojímar”, rememoraría Ernest Hemingway, refiriéndose a algunos de los pasajes vividos allí junto a Fuentes. Al restaurante volvería una y otra vez el novelista con amigos, artistas y otras personalidades, momentos que constan en una galería fotográfica en el salón principal.



Después de 1959 la instalación pasó por varias etapas vinculada a empresas gastronómicas y entidades del turismo. Actualmente se encuentra bajo la administración de la Empresa Extrahotelera Palmares, del Grupo Cubasol, pero el denominador común ha sido siempre su propuesta de cocina marinera.

La carta es un homenaje al mar. Sobresalen la langosta mariposa -preparada al estilo de los años 50- y la paella para compartir -herencia de los pescadores locales. Pero el verdadero ritual está en la barra. El 'Don Gregorio', coctel por excelencia de la casa, mezcla ron, cacao azul y granadina, "se sirve en copa

previamente enfriada para mantener la frescura", explica el maître. También se disfrutan obras bebidas como el 'Daiquirí' que rinde homenaje a Hemingway, hasta variedad de jugos o la refrescante limonada, con esencia natural.

La Terraza también ha sido escenario de películas como *El viejo y el mar*, recuerda Morgado. Incluso el tiburón más grande capturado en Cuba (1,500 libras, en 1945) fue exhibido frente a sus muros y su fotografía dio la vuelta al mundo.

"Tenemos un 95% de aceptación en las encuestas", destaca. Un estándar de satisfacción que sedujo a personalidades como Fidel Castro -quien firmó

el libro de visitas en 2002-, Oliver Stone, Daniel Ortega y estrellas del deporte como los boxeadores Teófilo Stevenson, Juan Torriente, Ivan Pedroso, Javier Sotomayor; así como reconocidos artistas nacionales e internacionales, entre ellos Spacy Trice, Bola de Nieve, Sarita Montiel, Flora Fong, Nelson Domínguez, Choco y otros muchos que han quedado en las memorias.

Este sitio forma parte de las rutas turísticas que comercializan agencias de viajes y se beneficia con las iniciativas del Proyecto de Desarrollo Local Mural de Hemingway. Personalidades internacionales, estudiosos y hasta los denominados "Papas", esos rostros casi idénticos al del norteamericano de pluma excepcional que llegan siempre en diciembre hasta aquí, extienden la historia de La Terraza de Cojímar.

Con una restauración en marcha, el equipo festejó el 20 de mayo su centenario. Mientras tanto, la música del Grupo Jaspe, las pinturas de los artistas locales, las fotografías de Corrales y Córdova, y el Chino o Iván, esperan para acompañar a los comensales y revivir por otro rato la historia.





# CUBA

## un destino para eventos en 2025

TEXTO REDACCIÓN TTC FOTO ARCHIVO TTC

**Este año se celebrará la edición 73 del Torneo Internacional de Pesca de la Aguja "Ernest Hemingway".**

Cuba busca ubicarse en un lugar cimero como destino de eventos y reuniones. Tiene todas las condiciones para ello en sus centros de convenciones y en su planta hotelera.

En el Calendario de Eventos que presenta el Ministerio de Turismo de Cuba aparecen registrados 235 citas para el 2025 con sede en todo el país. Destacan las relacionadas con perfil cultural, médico, educativo, científi-

co-tecnológico y medio ambiental, deportivo, recreativo y turístico.

Resaltan en la programación el Evento Internacional de Fotografía Subacuática 2025 (Fotosub 2025) hacia finales de julio en el Centro Internacional de Buceo Faro Luna de la provincia de Cienfuegos; en tanto, el Festival de la Canción para Personas con Discapacidad Visual será del 17 al 21 de junio, ambos organizados por la Agencia de Viajes Ecotur.

El Grupo Empresarial Cubasol mantiene sus habituales convocatorias en los diferentes destinos turís-

ticos del país para el Torneo Internacional de Pesca de la Aguja "Ernest Hemingway en su edición 73, el XV Festival Internacional Varadero Gourmet, Asia-La Habana, XV Edición del Gran Torneo Cuba Golf 2025, Experiencia y Tradiciones, Jardines del Rey Big Game Trolling y el Encuentro de Amigos de Partagás.

El Grupo de Turismo Gaviota llegará en septiembre a la séptima edición de Destinos Gaviota en Cayo Santa María y mantiene Naturaleza Digital en Topes de Collantes del 18 al 22 de ese mismo mes e IMASUB en Pinar del Río en julio.

El calendario de eventos cierra con el III Seminario Internacional de Derecho de Turismo, en el mes de diciembre.

Cuba busca recuperar su posicionamiento en la modalidad de turismo MICE en la región latinoamericana. Contar en el territorio nacional con figuras destacadas a nivel internacional y captar nuevas sedes para citas internacionales es una prioridad.

**El Grupo Empresarial Cubasol mantiene sus habituales convocatorias en los diferentes destinos turísticos del país**





La propuesta gastronómica del restaurante Waco's Club se basa en la conservación de las tradiciones, las costumbres y la cultura de la localidad, específicamente de Varadero donde se encuentra.

Las cocinas caribeña y cubana siempre son una aceptada elección por los clientes que a diario visitan el local. Cada plato es una obra maestra culinaria que hará vibrar tus sentidos.

Desde TTC recomendamos como entrante, el de la casa: Salmón Ahumado en Casabe; para continuar, unos camarones al estilo Waco o Waco's Shrimps, y de postre su singular flan. Para acompañar los platos, el Waco Loco, un cóctel a base de vodka, jugo de naranja, licor de coco y curacao azul.

En Waco's podrás escoger si sentarte dentro o fuera, pero siempre será una

constancia el sofisticado personal que demuestra lo mucho que valora a sus visitantes.

En sitios como Tripadvisor, opiniones como las Killa Beats son recurrentes: "recomiendo un 100 por ciento el lugar; la atención, la comida y el local son increíbles. Mis felicitaciones al manager por tener un lugar con un 10/10 en todos los aspectos".

Si andas por el polo turístico de sol y playa más importantes de Cuba y decides festejar la vida con la auténtica gastronomía local, visita Waco's Club.



**WACO'S CLUB  
RESTAURANTE**

Calle 59 esquina 3ra, #212, Varadero, Matanzas.  
Telfs.: + 53 5297 1408 | 4561 3728



TEXTO YOANNA CERVERA HERNÁNDEZ  
FOTO GRUPO DE TURISMO GAVIOTA

## Un viaje a los sabores de Cuba a través de Nativa

**E**n un mundo donde la gastronomía se convierte en un motivo de viaje, Cuba se distingue por una cocina llena de historia, mestizaje y pasión. El sabor cubano también es auténtico y seduce al paladar más exigente.

Para garantizar también esa experiencia única en el país caribeño, nace "Nativa, Auténtica Comida Cubana", un proyecto del Grupo de Turismo Gaviota S.A, que desde hace cinco años se ha propuesto rescatar y promover lo mejor de la culinaria nacional, con un enfoque didáctico.

Varias instalaciones hoteleras ganan fama por algunos de sus platillos. Es el caso del Hotel Playa Cayo Santa María, donde se

degusta un exquisito "arroz con leche", una receta casera que no por sencilla pierde encanto. También aparecen sobre las mesas los tamales y hasta el cerdo asado, como en las mejores celebraciones cubanas.

La iniciativa busca preservar y difundir las recetas tradicionales, así como la cultura culinaria de la isla, resultado de un fascinante proceso de transculturación, donde se mezclan influencias españolas, africanas, aborígenes, asiáticas y caribeñas. Mediante la colaboración de chefs locales y expertos en gastronomía se valoriza la cocina cubana tanto a nivel nacional como internacional, destacando la autenticidad y creatividad de los platillos.

Según información ofrecida a TTC por su equipo de Marketing: "Nativa está dirigida a un público diverso que incluye amantes de la cocina cubana, tanto en el país como en el extranjero, chefs en formación y estudiantes de gastronomía que buscan aprender sobre recetas tradicionales, turistas interesados en conocer más sobre la cultura culinaria del país, o comunidades locales que desean mantener vivas sus tradiciones".

Para lograrlo, han implementado diversas opciones. Una de las más destacadas es el "Día Cubano", una celebración semanal en los hoteles Gaviota donde los huéspedes pueden disfrutar de una jornada llena de música, baile y, por supuesto, comida típica, un evento que permite a los visitantes preparar el tradicional café en pilón o presenciar la elaboración de un auténtico mojito cubano.

Además, Nativa ha llevado su filosofía a citas gastronómicas como el Festival Internacional Varadero Gourmet y el taller Cuba Sabe, donde chefs expertos demuestran técnicas ancestrales y comparten secretos culinarios con el público.

En la era digital, Nativa aprovecha también las plataformas para llegar a un público más amplio. Su canal de YouTube @nativaautenticacomidacubana y su perfil de Instagram @nativacuba se han convertido en espacios de aprendizaje y descubrimiento, donde se publican tutoriales de recetas emblemáticas. Uno de los éxitos más recientes es el 'Eco-Mojito', una versión sostenible del clásico cóctel cubano, que ha captado la atención de amantes de la coctelería en todo el mundo.

Esta estrategia no solo promueve la marca, sino que también posiciona a la gastronomía cubana en el mapa global como una demostración de que la cocina tradicional puede ser moderna, atractiva y accesible.

Pero quizás el mayor logro de Nativa sea haber transformado la percepción de la comida cubana dentro de la industria turística. Lo que antes era visto como un complemento al viaje, hoy se ha convertido en una razón para visitar Cuba. Los huéspedes no solo buscan alojamiento y playas, sino vivir una experiencia gastronómica auténtica, de la mano de Nativa.



# ttc

*Travel Trade Caribbean*

Medio italiano en  
Cuba con **28 años**  
de **experiencia**

**TURISMO**

COBERTURA DE **EVENTOS**

**COMERCIO**



# HAVANA CLUB TRIBUTO 2025

## Mezcla excepcional en la cofradía de los Maestros del Ron Cubano

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN FOTO ronencasa.com

La marca Iconica de Havana Club sumó una octava edición limitada de su ron Tributo. Dos mil 967 botellas contienen una perfecta representación del saber hacer de los maestros del ron cubano, de la cultura cubana y de la excelencia en la forma de producir, resumió Christian Barré, director general de Havana Club International S.A. en la presentación a la prensa del nuevo espirituoso.

De la mezcla entre innovación y tradición a partir de la asociación entre el mundo del whisky irlandés y del ron cubano surgió Tributo 2025.

“Hemos combinado de un lado la experiencia de los maestros del Ron cubano y de los maestros de Havana Club en concreto, con la herencia y el saber hacer de los maestros distillers del whisky irlandés Redbreast, una marca muy emblemática, muy conocida y considerada probablemente una de las más finas del mundo, 100 % de producción de whisky de alambique”, explicó Barré haciendo referencia a las barricas de roble utilizadas originalmente para envejecer Redbreast, el Pot Still Irish Whiskey más premiado del mundo.

El maestro del ron, Asbel Morales, reveló que el añejamiento se realizó en barriles de 500 litros y luego de cinco años sin tocar la mezcla se vertió directamente en las botellas. De ahí que el color caoba profundo del líquido es totalmente natural y la bebida alcanza una graduación de 43% ABV, aseguró.

Tributo 2025 está diseñado para beberse a sorbos y saborearlo. Expertos de fino paladar identifican en la bebida aromas cálidos de vainilla, frutos secos y sutiles notas de jerez, así como sedosas capas de naranja confitada, pastel de fru-

tas y plátano frito, delicadamente equilibradas con matices especiados y roble tostado. El final es largo y pronunciado, revelando notas de pasas y frutos rojos.

Una nota divulgada por la compañía internacional da cuenta de las impresiones de David McCabe, maestro mezclador de la destilería Midleton: “Cuando surgió la oportunidad de colaborar con Havana Club, nos sentimos encantados y privilegiados de participar en este proyecto tan emocionante. Redbreast y los Maestros del Ron Cubano comparten un profundo respeto por el saber hacer tradicional, la transmisión de conocimientos y la búsqueda incesante de la excelencia».

Tributo 2025 se lanzó con una nueva presentación tanto en la marca como en la botella que busca alinearse con los estándares más altos a nivel internacional y con sus hermanas de la familia Iconica. En el diseño para la etiqueta sobresale la Giraldilla, símbolo de la ciudad de La Habana, y los rayos del Sol. La forma del cristal evoca la arquitectura de los palacios de la capital cubana. El lujoso estuche, con certificación FSC, combina sostenibilidad con una sofisticación contemporánea, acentuada por ricos detalles en burdeos y cobre.

Ahmed Álvarez, director nacional de Ventas y Marketing de Havana Club International, subrayó que el producto afianza la estrategia de premiumización de esta empresa mixta que busca vender cada vez mejor sus productos.

Desde su creación en 2016, la colección Tributo honra el rico patrimonio y la cultura del ron de Cuba, al tiempo que exalta el carácter único de las mejores y más añejas reservas atesoradas en la isla.

SITIO WEB [www.ronencasa.com](http://www.ronencasa.com)



# Cubana de Aviación asegurará arribo de turistas alemanes

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN  
FOTO ARCHIVO TTC

Cuba asegura el arribo de visitantes alemanes a sus principales destinos turísticos. A partir del 26 de noviembre, la aerolínea nacional Cubana de Aviación iniciará operaciones para enlazar a La Habana y Holguín con Frankfurt.

Durante los últimos treinta años el mercado alemán ha puntuado entre los primeros cinco peldaños de la tabla de arribos al país caribeño con preferencia por el turismo de circuitos y las estancias en los polos de sol y playa.

Según anunció el director general de Cubana de Aviación, Arsenio Arocha Elías-Moisés, las dos frecuencias semanales se realizarán en una aeronave Airbus A330-200 que cumple con los estándares europeos de seguridad y sostenibilidad y cuenta con capacidad para 287 pasajeros.

Joel Beltrán Archer Santos, presidente de la Corporación de la Aviación Civil, comentó que el mercado dictará si es posible establecer otras operaciones. "Habrá 34 mil butacas para un año, pero sabemos que da para mucho más, por tanto dependerá de cómo todos trabajemos."

Por su parte, el titular de Turismo, Juan Carlos García Granda, calificó de histórico este lanzamiento para impulsar la industria del ocio en el archipiélago y sostener la comunicación con Alemania.

Las agencias de viajes que comercializan el destino Cuba en ese país



europeo han ratificado el apoyo a esta nueva iniciativa para mantener el mercado alemán como uno de los principales emisores al país caribeño.

Análisis y estadísticas indican que las perspectivas de Alemania para el sector de los viajes en 2025 son positivas. Las reservas para escapadas internacionales podrían llegar a un 9 % respecto a 2024, según análisis de fuentes especializadas.

Destinos de larga distancia y cruceros oceánicos se ubican entre las

principales opciones de una población ansiosa por descubrir nuevos horizontes. El patrón electivo muestra el interés de los viajeros alemanes por sitios soleados, culturalmente ricos y con soluciones sostenibles en sus ofertas.

«De ahí la importancia de continuar trabajando en función de estabilizar la competitividad del producto turístico cubano, incentivar la demanda y recuperar vuelos directos», declaró recientemente a TTC, Orlando Ramos, consejero de Turismo de Cuba en Berlín.

# III Festival Internacional del Ron Cubano en noviembre

TEXTO REDACCIÓN TTC FOTOS @cubarons.a

**L**a Corporación Cuba Ron S.A. anunció recientemente que organiza el III Festival Internacional del Ron que tendrá lugar entre el 19 y el 22 de noviembre.

El evento, que según sus organizadores, «habla de herencia, de cultura, de tradiciones, de amor por Cuba, y de ron también», se celebrará en Varadero y Cárdenas y estará dedicado fundamentalmente a resaltar los aspectos relacionados con la mercadotecnia en la comercialización de uno de los productos premiums del archipiélago caribeño.

Participarán figuras de renombre mundial en este universo de los espirituosos. «Son bebidas que tienen mucha historia, tradición y cultura, y su comercio internacional es extremadamente fuerte y sobre todo sostenido por la especialización de la mercadotecnia», expresó Juan Carlos González Delgado, Primer Maestro del Ron Ligero.

Subrayó además que, como Los Saberes de los Maestros del Ron Ligero Cubano, fueron declarados en 2022 por la Organización de las Naciones Unidas para la Ciencia, Educación y la Cultura (Unesco), Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, «este festival no va a tratar solo aspectos



asociados a la mercadotecnia, también vamos a tener encuentros y presentaciones relacionados a ese saber hacer, a la esencia en definitiva que signa la cultura cubana».

El festival anuncia un programa que contempla una feria comercial a realizarse en Cárdenas y La Vizcaya, con participación de todos los productores de ron ligero en el país.

En tanto, en el Centro de Convenciones Plaza América de Varadero, tendrán lugar concursos, talleres, presentaciones de nuevos productos y otras actividades colaterales.



**LOS PORTALES S.A.**

**50 AÑOS**

**DE PUREZA Y FRESCURA**



[www.losportales.cu](http://www.losportales.cu)  
[facebook.com/losportalescuba](https://www.facebook.com/losportalescuba)  
[@losportalescuba](https://twitter.com/losportalescuba)  
[ciegomontero\\_cuba](https://www.instagram.com/ciegomontero_cuba)



UNICA

Cuba

#CubaUnica

cuba.travel

