



04 | Casabe, herencia y creatividad en la cocina

10 | Palmares. Un aliado para eventos memorables en Varadero

18 | De la creación al arte de la coctelería

Sumario

Casabe, herencia y creatividad en la cocina **04**

Arte para degustar **07**

Modesto Fleita. El chef que transforma lo criollo en obra maestra **08**

Turismo gastronómico. Datos clave revelan su impacto **10**

Fitcuba 2026 en Varadero **14**

De la creación al arte de la coctelería **18**

ttc TTC TRAVEL TRADE
Travel Trade Caribbean 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

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

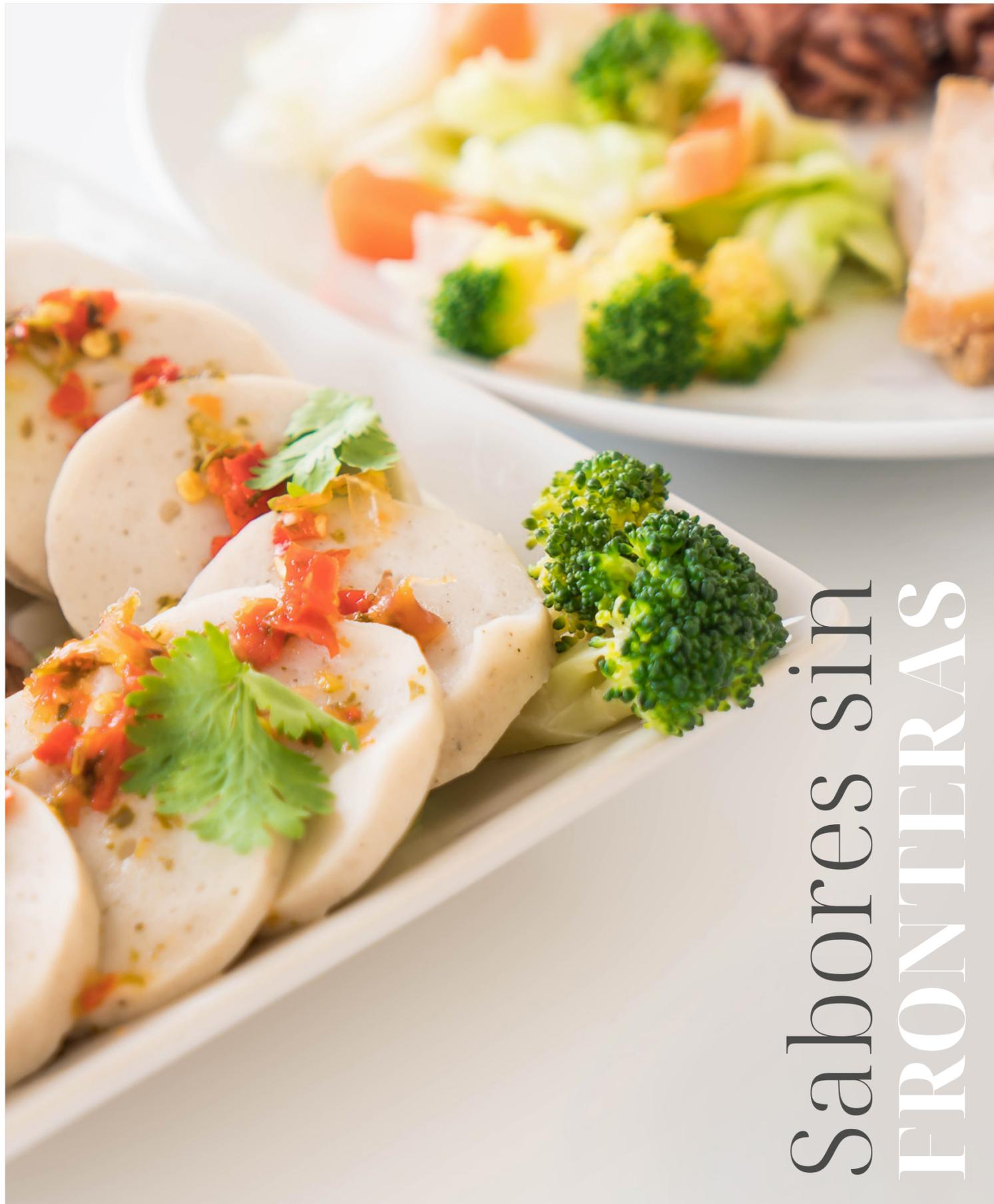
Contabilidad Nara Lisset Rodríguez Lemus

Colaboradores / Norys G. Alonso Gutiérrez

/ Julio Ginarte / Rolando Ávila Álvarez

Portada © Chenyí Cancio

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.



Sabores sin FRONTIERAS

El Festival Internacional Varadero Gourmet comienza en este 2025 recordando que arriba a su edición quince. Celebraciones que fusionan alta cocina, cultura cubana y el entorno paradisíaco del mayor balneario de Cuba han unido a chefs, expertos, estudiosos y operadores turísticos buscando la excelencia gastronómica.

Desde las primeras convocatorias, artistas de la cocina local e internacional presentaron platos que mezclan técnicas modernas con productos cubanos pero con un ingrediente esencial: la creatividad.

En las jornadas del evento, Varadero se torna escenario perfecto para combinar sabores, sensaciones y experiencias. Los organizadores integran degustaciones de platos elaborados con alimentos auténticamente cubanos, música, animación, competencias y más, para que este encuentro se viva como una fiesta.

De ahí que los participantes internacionales valoren de modo positivo esta oportunidad para combinar playa y sabores auténticos. Entre los asistentes locales, predomina la apreciación de que es una cita para acceder a experiencias gourmet inusuales. En general se trata de un espacio para conectar y mostrar la evolución de la cocina cubana más allá de estereotipos.

Así llega la decimoquinta edición. «Sabores sin fronteras. La magia de la cocina fusión con alma cubana» es la idea central en torno a la cual se organiza el Festival que vuelve a tener en el Centro de Convenciones Plaza América su sede entre el 11 y el 13 de septiembre.

En conferencia de prensa, Lázaro Darién Casabella Hernández, director general de la Empresa Extrahotelera Palmares, destacó que la cita busca incorporar “tendencias globales y de cocinas regionales, con una presencia internacional importante. Y en este caso, el eje temático convoca a su mezcla e incorporación a los principales cánones o patrones de la cocina cubana”.

El programa de este año incluye el Primer Taller Internacional de Franquicias, bajo el lema “Cultura, historia e

POR DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTO ARCHIVO TTC

En las jornadas del evento, Varadero se torna escenario perfecto para combinar sabores, sensaciones y experiencias

identidad: Ventaja Competitiva de las Franquicias Turísticas Cubanas”.

Como suele ser tradición, este encuentro busca “fomentar el desarrollo académico de profesionales del sector basado en la fusión del acervo culinario foráneo y la gastronomía cubana; contribuir al intercambio de experiencias y conocimientos entre empresarios y profesionales del sector de la restauración; y generar alianzas entre proveedores, expositores y explotadores turísticos en función de la calidad y la sostenibilidad de las ofertas”, especificó Casabella Hernández.

En el programa académico sobresalen las conferencias “Raíces y sabores: tradición y vanguardia en la fusión cubano-española” e «Innovación y excelencia en el servicio gastronómico: Estrategias para la sostenibilidad y la experiencia del cliente», ambas a cargo de ponentes que pertenecen al staff de la cadena española Iberostar, su Chef Corporativo Miguel Ángel Jiménez y Sonia Jiménez Baraja, Corporativo Global de A+B, respectivamente.

Están previstas además competencias en las categorías de servicio gastronómico, coctelería, cocina, al mejor stand y animación.

Representantes de República Checa, México, República Dominicana, España, Italia, Chile, Brasil, Argentina, Perú, Canadá, Rusia y China acuden también a Varadero para unirse a esta propuesta de la Empresa Extrahotelera Palmares.

El Festival se extenderá a otras áreas del balneario de modo que puedan participar visitantes extranjeros y nacionales, así como pobladores locales.



CASABE

herencia y creatividad en la cocina

TEXTO REDACCIÓN TTC FOTO ARCHIVO TTC

El chef Omar Rodríguez Jiménez llega a la decimoquinta edición del Festival Internacional Varadero Gourmet para presentar su colección de platos italianos reinterpretados con casabe. “Será una celebración de la cocina criolla en diálogo con el mundo: un homenaje al casabe como puente entre culturas, tiempos y sabores”, adelanta este creador de la cocina que forma parte del equipo del Café Palmares en la ciudad de Bayamo, provincia Granma.

“Recuerdo con nitidez los pregones de los casaberos que recorrían las calles cuando era niño, anunciando con orgullo su producto ancestral. Aquellos sonidos, cargados de historia, sembraron en mí una profunda conexión con este pan indígena que ha sobrevivido siglos de transformación cultural”, rememora Omar para encontrar una respuesta a su creatividad.

“Mi motivación para crear platos con casabe nace de esa raíz emocional, pero también de un compromiso con su preservación. El casabe ha sido más que un alimento: ha sido también un símbolo de identidad, memoria y resistencia”, valora.

Como fundamental cataloga el movimiento que se ha gestado desde Bayamo y El Padrón, impulsado por el incansable trabajo del profesor Domingo Cuza para rescatar este alimento en la gastronomía cubana. “Su labor por la salvaguarda y promoción del casabe culminó con un logro histórico: su declaratoria como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Ese reconocimiento no solo honra el pasado, sino que nos invita a reinventarlo.”



“Mi motivación para crear platos con casabe nace de esa raíz emocional, pero también de un compromiso con su preservación. El casabe ha sido más que un alimento: ha sido también un símbolo de identidad, memoria y resistencia”

Por eso en su cocina, el casabe más que acompañante, es protagonista. Lo elabora de forma artesanal, respetando sus técnicas tradicionales, para luego incorporarlo en recetas que dialogan con otras culturas. “Mis especialidades incluyen reinterpretaciones de platos universales —como lasañas, pizzas y bruschettas italianas— donde el casabe sustituye la masa convencional, aportando textura, carácter y un sabor profundamente cubano. Esta fusión no busca imitar, sino acriollarlo: transformar lo global desde lo local”.

Pero quienes tienen la última palabra, son los comensales y en ellos este chef granmense distingue la aprobación. “Creo que les atrae la creatividad, el respeto por nuestras raíces y, por supuesto, el sabor. Cada plato con casabe es una experiencia multisensorial que conecta con la nostalgia, pero también con la sorpresa. Es una forma de relajar nuestro patrimonio gastronómico, de hacerlo accesible y emocionante”.

Entonces, a comprobarlo en su presentación durante esta edición del Festival Internacional del Varadero Gourmet.



EL RON DE CUBA

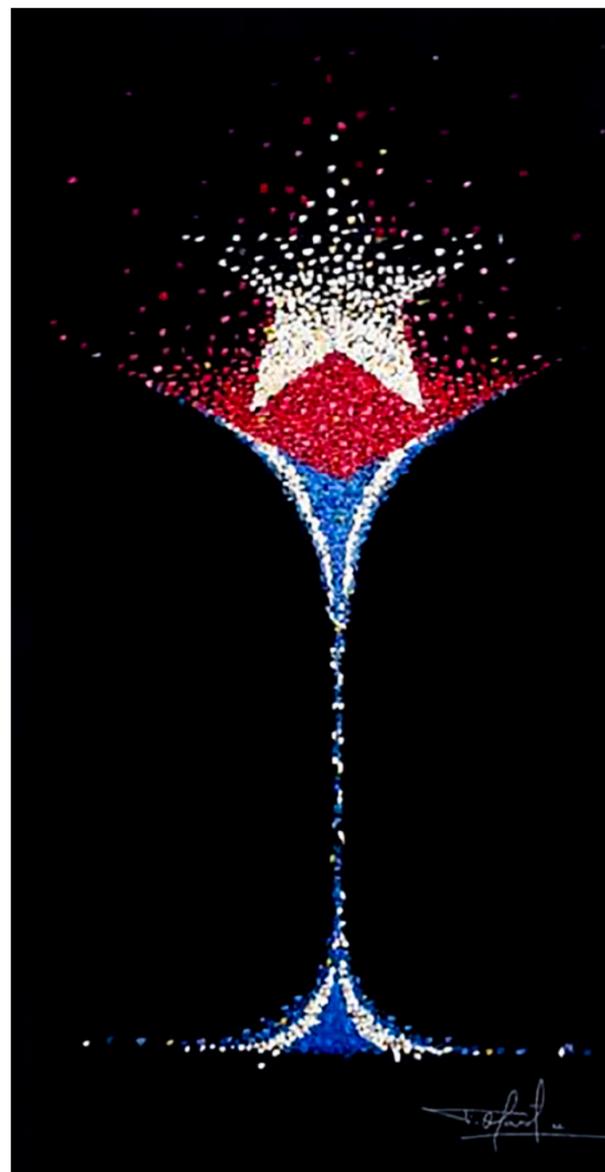


www.losportales.cu
facebook.com/losportalescuba
[@losportalescuba](https://twitter.com/losportalescuba)





 Síguenos



Frank Enrique Hart Dewelde
 Coctel Daiquirí No. 4 o Daiquirí Floridita (El frappé puede ser durísimo...)
 Óleo sobre lienzo 120 x 60 cm 2022

TEXTO REDACCIÓN TTC FOTOS ARCHIVO TTC

El XV Festival Internacional Varadero Gourmet se enriquece este año, nuevamente, con una propuesta única: la exposición Sabor y Arte X "de XV a XV". La muestra fusiona la cultura culinaria cubana con las artes plásticas contemporáneas. Con una selección de 40 obras de arte inspiradas en recetas emblemáticas de la cocina cubana —platos principales, postres y cócteles—, esta exhibición ofrece una mirada estética a la cubanidad desde diferentes conceptos creativos de 70 artistas visuales que representan cuatro generaciones en la isla: desde el laureado profesor Joaquín C. Crespo Manzano (1927 - 2020), hasta jóvenes talentos como Javier Carbia Pérez, quien comenzó en el proyecto con apenas once años.

Arte para degustar

Un maridaje entre sabor y expresión artística

La iniciativa, liderada por el promotor cultural y curador Víctor Manuel Quijano Castiñeiras, nació en 2008 como homenaje al XV aniversario del restaurante El Aljibe. Desde entonces, ha evolucionado hasta convertirse en una colección de 210 piezas exhibidas en más de nueve eventos nacionales e internacionales, incluyendo el 69 Campeonato Mundial de Coctelería de la IBA y exposiciones en hoteles Meliá y espacios patrimoniales de La Habana.

En esta edición del Varadero Gourmet, Sándor González Vilar, uno de los artistas fundadores, donará una obra creada especialmente para el evento, gesto que busca estimular el coleccionismo institucional y consolidar el vínculo entre arte y gastronomía.

Más que ilustraciones: una interpretación artística de los sabores

Las obras no son meras imágenes, sino interpretaciones plásticas de recetas cubanas que van desde el clásico congri hasta la coctelería y la repostería molecular. Además, la colección completa forma parte del libro en edición "El Color de los Sabores", que documenta esta travesía estética y cultural.

"Cuando comenzamos este proyecto, muchos artistas eran reacios a exponer en espacios gastronómicos. Hoy hemos contribuido a implantar una tendencia que se ha vuelto masiva, dando visibilidad a creadores consagrados y a talentos emergentes del interior del país", reflexiona Quijano Castiñeiras.



Sándor González Vilar
 Alitas de pollo
 Técnica mixta sobre cartulina 78x58cm 2018



Joaquín Quiterio Crespo Manzano
 Trenza de mora grille.
 Técnica mixta sobre cartulina 57x38cm 2018



MODESTO FLEITA

El chef que transforma lo criollo en obra maestra

POR YOANNA CERVERA FOTO ARCHIVO TTC

El auditorio guardó silencio cuando Modesto Fleita comenzó a explicar su "Tierra y Tradición". No era solo la presentación impecable sobre cedro ahumado lo que capturaba la atención, sino cómo articulaba cada elemento: "Este plato nació viendo a los campesinos comer cerdo con plátano verde y maíz tierno... pero quería que al probarlo, supieran que estaban en Cuba". Sus palabras, tan precisas como sus cortes, revelaban a un chef con 57 años de historias para contar y 25 de servicio en el complejo Barceló Solymar de Varadero.

Mientras los asistentes se acercaban para fotografiar y degustar sus "Nubes de Maní", un postre que reinventa el turrón callejero con técnica impecable, cuando logré acercarme. "La verdad es que estaba nervioso", confesó con una



Síguenos    

sonrisa que borraba cualquier rastro de la seguridad que había mostrado minutos antes. Así conocí al verdadero Modesto: todo un maestro de la cocina internacional, catemayor certificado e instructor en Varadero, pero sobre todo, un custodio de sabores que huelen a recuerdos de infancia.

"En Cuba, innovar es rescatar", afirmó mientras describía el proceso exacto de sus creaciones:

TIERRA Y TRADICIÓN

"El cerdo lo esmeché durante horas en su propia grasa con ajo criollo y naranja agria. El arroz se cocina con caldo de huesos y se compacta en molde. El tamal, —hecho con maíz molido en piedra va encima, coronado con platanitos maduros fritos en punto exacto: dorados por fuera, melosos por dentro. El ahumado de cedro no es decoración: rocío la madera con ron añejo y la quemé justo antes de servir para que el humo impregne cada componente".

NUBES DE MANÍ

"Selecciono cada maní por tamaño, los tuesto en comal de hierro revolviendo constantemente con una cuchara de mango largo. Al enfriar, los froto entre mis manos para quitarles la piel fina, porque esa amargura no la quiero. La masa es fondant de leche evaporada y mantequilla, amasada hasta lograr elasticidad. Los rollos se forman alternando capas de maní molido grueso y la masa, luego se refrigeran dos horas antes de cortar en rodajas translúcidas. El crocante es harina, miel de abeja y azúcar morena horneada a 180°C por exactamente 7 minutos".

Su filosofía es clara: "No hablo de lo que falta, trabajo con lo que hay". Quizás por eso, cuando los comensales preguntan por "el chef del plato que los hizo llorar", él redirige el elogio a su equipo. "La calidad no depende del precio, sino del amor", repite como filosofía este hombre que se formó en área fría pero trascendió todas las categorías.

Al despedirnos, Modesto extendió una servilleta con sus "Nubes de Maní". "Crunch y dulzor, como la vida", dijo. En ese gesto resumía todo: no busca aplausos, sino que cada bocado cuente una historia. Y la suya, con 57 años, merece ser saboreada.

GRAN CARIBE
HOTELES

Barceló
HOTEL GROUP



Varadero Resort by Barceló



Carretera Las Américas, km 3½ | Varadero | Cuba
Tel. +53 45 623800 Ext. 586 | Tel. +53 45 623825
rsv@resortsolymar.gca.tur.cu
reserva@resortsolymar.gca.tur.cu
barcelo.com

Barceló Solymar
Occidental Arenas Blancas



El principal destino de sol y playa en Cuba, deslumbra por sus paisajes paradisíacos y apuesta por acoger eventos de alto nivel. En ese escenario privilegiado, la Empresa Extrahotelera Palmares S.A. se posiciona como un actor clave en la organización de congresos, convenciones, ferias y celebraciones. Esta entidad perteneciente al Grupo Empresarial Cubasol posee una amplia y diversa red de instalaciones con servicios integrales

que garantizan experiencias exitosas en este segmento de mercado.

Entre la infraestructura especializada para el desarrollo del turismo MICE, destaca Plaza América, Centro de Convenciones y Comercial, con casi tres décadas de experiencias en el sector. Este recinto cuenta con diez salones multipropósitos, áreas abiertas para espectáculos, cocteles y cenas de gala, y una ubicación privilegiada frente al mar. Su diseño funcional y sus condiciones técnicas lo

convierten en el epicentro de eventos nacionales e internacionales en el mayor balneario de Cuba.

Plaza América ha sido anfitriona de ferias internacionales de turismo, congresos científicos, encuentros culturales y presentaciones musicales de renombre como las del Buena Vista Social Club. Además, sus espacios acogen eventos organizados por universidades, centros de investigación, empresas biotecnológicas y asociaciones profesionales.

Palmares, que administra delfinarios, una red de restaurantes y sitios de recreo y culturales como el Parque Josone y el Cabaret Continental, dispone de todas las posibilidades para articular y diseñar un programa integral y a la medida más allá de las salas de conferencias.

La Mansión Xanadú, una joya arquitectónica patrimonial, que marca un sello de elegancia y exclusividad en el punto más alto de Varadero, es el espacio ideal para citas exclusivas en compañía de excelentes propuestas

gastronómicas y productos premium cubanos como los ron y los habanos.

Quince ediciones del Festival Internacional Varadero Gourmet organizadas en el polo turístico de mayor relevancia en el país, dotan a la Empresa Extrahotelera de experticia en la organización de eventos. Participantes internacionales, expositores nacionales y un amplio programa que incluye actividades académicas, presentaciones de productos, concursos, degustaciones y noches

de espectáculos ponen a prueba la capacidad de un equipo profesional que busca elevar su impronta en un segmento muy competitivo.

Varadero, más que un destino, es para Palmares una plataforma para el éxito. Con instalaciones modernas, servicios personalizados y una visión estratégica, la empresa ofrece oportunidades únicas para entidades nacionales y extranjeras que buscan organizar eventos y crear experiencias memorables.





Turismo Gastronómico

Datos clave revelan su impacto económico y cultural

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS ARCHIVO TTC

Viajar y disfrutar de la cultura gastronómica de un destino, trasciende de la simple apreciación vinculada a la búsqueda de nuevas experiencias para ser valorada como una de las mayores fuentes de ingreso dentro de la industria del ocio.

El turismo gastronómico representa hasta el 35% del gasto total mundial asociado a este sector, según datos aportados por ONU Turismo de 2023. De acuerdo con estas estadísticas, el

89% de los viajeros internacionales considera la culinaria un factor "esencial" o "muy importante" al elegir un destino, registra el Barómetro de ese mismo organismo en 2024.

Otros datos aportados por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC) dan cuenta de que el segmento gastronómico genera unos 150.000 millones de dólares anuales en ingresos directos. En tanto, un 8% del empleo turístico global está vinculado a restaurantes, mercados y festivales gastronómicos.

Países como España, Italia, Japón, México y Perú reciben más del 50% de

sus turistas motivados por experiencias culinarias. Solo en el país ibérico, reconocido como un referente mundial, el turismo gastronómico aporta 17.000 millones de euros al año, un 12% del total turístico y sostiene 300.000 empleos, contabiliza SEGITTUR.

Estudios de organizaciones y sitio web especializados permiten elaborar un perfil del "viajero gastronómico". Motivados por degustar la diversidad culinaria y conocer la cultura asociada a ella tienen un gasto diario superior entre un 30-50% al del turista tradicional y el 65% viaja en

temporada baja, ayudando a desestacionalizar destinos.

Tripadvisor diferencia los segmentos clave. De acuerdo con su percepción el 70% de los "Millennials" planea viajes en torno a restaurantes; entre los "Foodies" el 22% busca experiencias con estrellas Michelin, y el 40% de quienes se inclinan por elecciones sostenibles, prioriza productos locales.

Informes de 2024 de ONU Turismo y Skift Research, evidencian que luego de la pandemia de Covid19 los viajeros se inclinan por las experiencias auténticas y eso incluye las gastronómicas.

De ahí que el 78% prefiere talleres con productores locales sobre restaurantes gourmet. Eventos como Mistura en Perú, han visto aumentar su asistencia notablemente, al tiempo que los registros de Airbnb en 2023 cuantifican un 60% de reservas de tours culinarios desde sus plataformas digitales.

Los estudios sobre el tema presentan también casos de éxito. En Perú, por ejemplo, la Ruta del Pisco y festivales culinarios atrajeron 1.2 millones de turistas gastronómicos en 2023. Las rutas del sushi/wagyu en Japón aportaron 3.100 millones de dólares en ese mismo año, y en Portugal las iniciativas en torno al vino y los platos típicos aumentaron en 22% las pernoctaciones en regiones vinícolas.

Sin embargo, ONU Turismo ha alertado sobre la saturación en destinos icónicos, tal es el caso del Mercado de La Boquería, en Barcelona; o sobre la estacionalidad, y de las posibilidades para que más pequeños productores se integren a las cadenas turísticas formales.

No hay dudas, la gastronomía ya es un ingrediente fundamental de las elecciones turísticas y sus aportes son relevantes tanto para la macroeconomía como para los pequeños agricultores, pescadores y cocineras tradicionales que se integran en la cadena de valor.



Fitcuba 2026 en Varadero

TEXTO REDACCIÓN TTC FOTO ARCHIVO TTC

Varadero acogerá en mayo de 2026 la edición 44 de la Feria Internacional de Turismo de Cuba.

Al realizarse el anuncio en mayo pasado, el delegado de Turismo en la provincia de Matanzas, Luis Martínez de Armas, expresó en su perfil de redes sociales que ese destino estará listo en esa fecha "para seguir uniendo culturas, ideas y pasiones turísticas".

Añadió además que la elección "no es solo un honor, es un reconocimiento a lo que este destino representa: el lugar donde el turismo de excelencia y la autenticidad cubana se dan la mano frente al mar."

Para ese momento el balneario mostrará la innovación que nace de la tradición hotelera, el compromiso de un polo turístico que se reinventa y la magia de un destino auténtico que, como el sol que lo baña cada día, nunca deja de brillar, añadió Martínez de Armas.

Canadá será el país invitado de honor de la cita que estará dedicada al producto sol y playa.

En Varadero se alzan más de cincuenta hoteles, en su mayoría administrados por cadenas hoteleras extranjeras. La oferta turística se extiende más allá de su extensa playa, reconocida internacionalmente por

Excelencia y autenticidad cubana se dan la mano frente al mar en este destino turístico



Canadá será el país invitado de honor de la cita que estará dedicada al producto sol y playa



su belleza y estado de conservación. Unas cuarenta excursiones que incluyen las modalidades de turismo de ciudad, naturaleza, aventura, patrimonio y cultura están a disposición de los viajeros que llegan hasta el más atractivo polo turístico de Cuba.

CUBASOL

GRUPO EMPRESARIAL



Festival de Maridaje de Clásicos Tropicana & Autos
28 FEB al 2 MAR



Torneo Internacional de Pesca de la Aguja Ernest Hemingway
9 JUN al 14 JUN



Evento Internacional de Fotografía Subacuática 2025
21 JUL al 24 JUL



Festival Internacional Varadero Gourmet
11 SEP al 13 SEP



Asia - La Habana
6 OCT al 10 OCT



Gran Torneo Cuba Golf
21 OCT al 25 OCT



Experiencia y Tradiciones
22 OCT al 24 OCT



Big Game Trolling
27 OCT al 31 OCT



Encuentro de Amigos de Partagás
17 NOV al 21 NOV

+ (53) 7206 4850 ext 230

comercial@cubasol.tur.cu

www.grupocubasol.com

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



www.grupocubasol.com



Cubanacán

Varadero Gourmet y hoteles Cubanacán Sabor, talento y tradición cubana

Varadero Gourmet no es solo un evento; es una verdadera celebración del arte culinario cubano e internacional, y para Hoteles Cubanacán representa una oportunidad invaluable de mostrar la excelencia, creatividad y compromiso con la gastronomía de alto nivel. Año tras año, la cadena participa activamente en este prestigioso festival como actor clave dentro de la escena gastronómica del país.

La presencia de Cubanacán en este evento va más allá de la exhibición: es una muestra viva de su filosofía de servicio, donde se fusionan tradición, innovación y un profundo respeto por los sabores auténticos. En cada edición, sus hoteles sorprenden con propuestas de platos exóticos, reinterpretaciones de la cocina criolla y experiencias sensoriales que conquistan tanto a visitantes nacionales como extranjeros.

Uno de los pilares fundamentales de la participación de Cubanacán es el apoyo a los jóvenes talentos. Cocineros, sommeliers y estudiantes de gastron-

mía encuentran en esta cita un espacio para crecer, experimentar y compartir su pasión con un público exigente. Con entusiasmo y profesionalismo, los jóvenes chefs del grupo aportan frescura y nuevas ideas a las cocinas como una demostración de que el futuro de la gastronomía cubana está en buenas manos.

El servicio gastronómico ofrecido por Cubanacán se distingue por su elegancia, precisión y calidez. Cada detalle cuenta: desde la selección de ingredientes frescos y autóctonos, hasta la presentación cuidada de cada plato. La excelencia en el servicio de sala complementa la propuesta culinaria para que cada experiencia en sus restaurantes sea inolvidable.

El Festival Internacional Varadero Gourmet se convierte así en el escenario perfecto para que Cubanacán reafirme su compromiso con la calidad, la creatividad y la identidad culinaria de Cuba. Su activa participación en este evento enriquece la oferta turística del país y consolida su posición como una de las principales fuerzas impulsoras de la gastronomía en la isla.

Motivos Cubanacán regresa en 2025 Descubre el Oriente de Cuba

Noviembre llega cargado de razones para mirar hacia el oriente de la isla. Desde las majestuosas llanuras de Camagüey, pasando por la energía inigualable de Santiago de Cuba, hasta la calidez vibrante de Holguín, esta segunda edición de Motivos Cubanacán invita a explorar un rincón de Cuba donde la cultura, la historia y la naturaleza se entrelazan para regalar experiencias inolvidables.

Camagüey espera a los asistentes con sus calles laberínticas y encanto colonial, pero también con emoción y adrenalina: las actividades del Festival Náutico llenarán de vida sus espacios, combinando deporte, naturaleza y cultura en un entorno único.

En Santiago de Cuba, la capital cultural del país, sorprenderá el colorido y la pasión del Festival del Caribe, donde la música, la danza y las tradiciones afrocaribeñas se apoderan de cada rincón. Una celebración que conecta con lo más auténtico del espíritu cubano.

Y si de nostalgia se trata, Holguín revive lo mejor del pasado con su espectacular RetroWeekend, una propuesta fresca que combina música vintage, autos clásicos y moda retro en un ambiente simplemente encantador.

Porque sobran las razones para conocer Cuba, y no hay mejor manera de hacerlo que con Hoteles Cubanacán. Confort, autenticidad y hospitalidad brinda esta cadena hotelera con raíces cubanas. Aventura, descanso o cultura, siempre habrá un destino perfecto para elegir.

Este noviembre, viaja al corazón del oriente cubano.



Contáctanos

www.hotelescubanacan.com
www.grupocubanacan.com

[CubanacánHoteles](#)



De la creación al arte de la coctelería

Dos cantineras cubanas comparten sus innovaciones

TEXTO YOANNA CERVERA FOTOS ARCHIVO TTC

En la coctelería, como en el arte, la innovación nace de lo cotidiano. Dos mujeres cubanas, Laidelmis Suárez Servía, del Hotel Solymar, y Suyín Touza Chong, del Hotel Nacional de Cuba,

han convertido sus barras en laboratorios de sabores, donde la creatividad se mezcla con tradición. Desde estos emblemáticos espacios del turismo en Cuba, las bartenders ofrecen experiencias que huelen a café, a tabaco ahumado y a la inventiva de quien ve más allá de lo convencional.

Lala: magia con residuos y aparece el "Expreso Caribe"

"En casa hago mucho café y siempre tiraba la borra. Hasta que un día investigué y descubrí su potencial", confiesa Laidelmis, conocida por todos como Lala. Su creación, el "Expreso Caribe", nace de la reutilización de la borra de café y la masa de coco y de la combinación de estos ingredientes con ron añejo Havana Club Especial.

"La borra se puede macerar con agua destilada para resaltar el sabor del café", explica mientras detalla el proceso de su cóctel, que incluye un toque de horno al coco para el borde de la copa, sirope de caramelo y la técnica del ahumado con

canela. El resultado final se corona con crema chantilly mocha y filamentos de caramelo, un producto sugerente al paladar y a la vista por su presentación.

"Participé en un evento nacional donde obtuve el segundo lugar con vistas al Festival Cuba", cuenta con orgullo Lala, quien comenzó como amante de las frutas y cautivó al jurado en el Baradama -evento donde se presentan las bartenders- con su Caipimango (una fusión de caipiriña con mango deshidratado).

"Ahora mismo estoy en mi casa, mezclando, haciendo macerados constantemente de todo tipo de fruta", confiesa sobre su proceso creativo. Su metodología es implacable: "Hasta que no logro la mezcla que me gusta, que mi paladar me dice 'este es', no puedo parar".

Suyín: el ritual del "Daiquirí in the Smoke"

Desde el emblemático Hotel Nacional de Cuba, también Suyín ha creado toda una ceremonia sensorial alrededor de su "Daiquirí in the Smoke", un homenaje a dos íconos cubanos: el ron Havana Club y los habanos.

"Usamos el ron Havana Club Smoky, que se añeja en barriles de roble que conservan restos de whisky", explica sobre este cóctel que combina Grand Marnier, un jarabe artesanal de romero, anís y canela, jugo de limón y angostura de naranja. La presentación incluye ahumado con romero, canela, cedro y tabaco, además de una rosa comestible hecha con la capa del habano.

"Es marketing de emociones. Es así que queremos que se lleven una memoria imborrable de Cuba", asegura la joven bartender sobre esta experiencia que culmina con el cliente encendiendo su tabaco.

En la coctelería de lujo del Hotel Nacional, Suyín ha convertido el servicio en una experiencia teatral. "No servimos tragos, creamos ceremonias", explica. Es por eso que su trayectoria también se ha consolidado con la participación en eventos internacionales donde ha defendido el maridaje cubano por excelencia: "Cada ahumado, cada gota de angostura, debe contar la historia de nuestro terruño".

"Cuando ves a un cliente disfrutando tu creación, sabes que todo el esfuerzo vale la pena", coinciden ambas. Desde Varadero hasta La Habana estas mujeres han convertido sus barras en espacios de innovación.



El "Expreso Caribe" pueden disfrutarlo en la barra del Hotel Solymar, en Varadero, con Lala (izquierda), mientras que el "Daiquirí in the Smoke" lo encontrarán Hotel Nacional de Cuba, en La Habana, con Suyín (derecha).



ACOPIO
GRANMA
GRUPO

Mano a mano con el turismo cubano

En el oriente de Cuba, la Empresa Acopio Granma se ha convertido en un socio esencial para el desarrollo del turismo. Esta entidad garantiza el abastecimiento alimentario de instalaciones hoteleras y contribuye a la experiencia del visitante desde la raíz productiva.

Con atención directa a siete hoteles —seis de la Cadena Islazul y el Hotel Marea del Portillo de Cubanacán—, Acopio Granma asegura el suministro de productos agropecuarios frescos, procesados y en conserva, adaptados a los estándares del sector turístico, como carnes, embutidos, frutas, vegetales y carbón vegetal.

En sus zonas montañosas, la empresa acopia frutas exóticas: el zapote, la ciruela china, la guayaba, el mango y la piña, que se transforman en jugos naturales y conservas de alta calidad, ideales para el consumo en hoteles.

También exporta carbón vegetal y establece relaciones contractuales para la exportación de coco seco, lo cual amplía su impacto internacional.

Acopio Granma ofrece servicios logísticos integrales: transporte de carga, molinado y secado de granos, fabricación de envases de madera, y comercialización de insumos agrícolas. Su

capacidad de respuesta permite atender no solo al turismo, sino también a sectores estratégicos como salud, educación, cultura y aportar productos agropecuarios con destino a la canasta básica y para el consumo social en general.



Con ese fin gestiona 90 puntos de venta arrendados a bases productivas, lo que permite una cobertura eficiente y descentralizada.

Además, brinda servicios de alojamiento no turístico, cafetería, comedor y recreación para sus trabajadores y terceros, que fortalecen el bienestar laboral.

Con presencia en los 13 municipios de la provincia y una red de 14 colectivos agropecuarios, Acopio Granma se integra a la economía del país desde el campo, con manos que cultivan, procesan y entregan productos de calidad. Su compromiso con el desarrollo local y la soberanía alimentaria lo posiciona como un actor clave en la cadena de valor del turismo cubano.

CONTACTOS

 Calle Martí, No.260 e/ Lora y Masó, Bayamo, Granma

 (+53) 52128885

 comercial@acopio.grm.minag.cu

DIRECCIÓN EMPRESARIAL

 (+53) 51916361

 comercial@acopio.grm.minag.cu Empresa Acopio Granma

SIGUENOS



TEXTO LEDYS CAMACHO CASADO FOTOS CORTESÍA AGROSALVA

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.

