



**CUBA SABE**

II TALLER CULINARIO  
LA HABANA 2020

CONVOCATORIA CUBA SABE. TALLER CULINARIO  
LA HABANA 9 al 11 de enero, 2020

9 de enero, 2020	Viernes 10 de enero, 2020	Sábado 11 de enero, 2020
<b>9:00 - 9:30 AM - Acreditación.</b> <b>Lugar: Recepción evento.</b>	<b>9:00 - 9:30 AM - Acreditación.</b> <b>Lugar: Recepción evento.</b>	<b>9:00 - 9:30 AM - Acreditación.</b> <b>Lugar: Recepción evento.</b>
<b>8:45 - 9:15 AM - Coffee Break.</b> Servicio de café e infusiones acompañado de jugos y dulces cubanos. <b>Lugar: Sala 1-2</b>	<b>9:00 - 9:30 AM - Coffee Break.</b> Servicio de café e infusiones acompañado de jugos y dulces cubanos. <b>Lugar: Sala 1-2</b>	<b>9:00 - 9:30 AM - Coffee Break.</b> Servicio de café e infusiones acompañado de jugos y dulces cubanos. <b>Lugar: Sala 1-2</b>
<b>9:20 - 9:30 AM - Inauguración</b> y palabras de bienvenida. <b>Lugar: Sala 3-4</b>	<b>9:45 - 10:30 AM - Conferencia.</b> Conferencista (Cuba): MSc. Domingo Cuza Pedrera. Temática: El casabe, el alimento más genial del mundo. <b>Lugar: Sala 3-4</b>	<b>9:45 - 10:30 AM - Conferencia.</b> Conferencista (Cuba): Dr. María Cristina Jorge Cabrera. Temática: Del Cacao al Chocolate. <b>Lugar: Sala 3-4</b>
<b>9:30 - 10:30 AM - Conferencia-Magistral</b> Conferencista (Brasil): Frei Betto Temática: Soberanía alimentaria. <b>Lugar: Sala 3-4</b>		
<b>10:30 - 11:00 AM .- Degustación.</b> Productores cubanos, pequeñas producciones ecológicas y artesanales. <b>Lugar: Sala 1-2</b>	<b>10:30 - 11:00 AM .- Degustación.</b> Variedades de casabe y acompañantes. <b>Lugar: Sala 1-2</b>	<b>10:30 - 11:00 AM .- Degustación.</b> Chocolates servido al estilo cubano. <b>lugar: Sala 1-2</b>
<b>11:15 AM - 12:00 PM - Clase Práctica.</b> Temática: Conservas en aceite. Chef (Italia): Antonino Piro Lady Chef (Italia): Adelina-Corina Marcu <b>Lugar: Sala 3-4</b>	<b>11:15 AM - 12:00 PM - Clase Práctica.</b> Temática: Cocina de la región occidental de Cuba. Chef (FCC-Cuba): Jorge Junco Monserrat. <b>Lugar: Sala 3-4</b>	<b>11:15 AM - 12:00 PM - Clase Práctica.</b> Temática: Cocina de la región oriental de Cuba. Chef (FCC-Cuba): Yoelbis Binimelis Oliveros <b>Lugar: Sala 3-4</b>
<b>12:15 PM - 1:00 PM - Clase Práctica.</b> Temática: Pastas frescas (tortelli). Chef (Italia): Antonino Piro Lady Chef (Italia): Adelina-Corina Marcu <b>Lugar: Sala 3-4</b>	<b>12:15 PM - 1:00 PM - Clase Práctica.</b> Temática: Cocina de la región central de Cuba. Chef (FCC-Cuba): Jorge Luis Bello. <b>Lugar: Sala 3-4</b>	<b>12:15 PM - 1:00 PM - Clase Práctica.</b> Temática: Postres cubanos de las tres regiones. Chef (FCC-Cuba): Héctor Jiménez Alonso Chef (FCC-Cuba): Geysis Pérez Santos <b>Lugar: Sala 3-4</b>
<b>1:10 - 2:50 PM - Almuerzo.</b> Temática: Cocina Italiana. Chef Coordinador (Italia): Antonino Piro Chef (Italia): Ardit Kajo	<b>1:10 - 2:50 PM - Show Cooking - Almuerzo.</b> Temática: Cocina Cubana. Chef (FCC - Cuba): Santiago Gutiérrez Lezcano Chef (FCC-Cuba): Luis Ramón Batlle	<b>1:10 - 2:50 PM - Show Cooking - Almuerzo.</b> Temática: Cocina Cubana. Chef (Iberostar - España): Miguel Ángel Jiménez Martínez.

<p>Lady Chef (Italia): Adelina-Corina Marcu  Maestro pizzaiolo (Italia): Fabio <b>Pettinelli</b>.  Barman (Italia): Simone Benvenga.  Sommelier (Cuba): Yamir Pelegrino  <b>Lugar: Restaurante buffet</b></p>	<p>Hernández  Artista invitado: Nelson Domínguez  Sommelier(Cuba): René García  Cantinero(ACC-Cuba): Diosmel Mendoza Medrano  <b>Lugar: Restaurante buffet</b></p>	<p>Artista Invitado:  Chef (Iberostar-Cuba) Eric Tellería Wilson  Sommelier(Cuba): Fernando Fernandez  Cantinero(ACC-Cuba): Sergio Serrano Rivero  <b>Lugar: Restaurante buffet</b></p>
<p><b>3:00 - 3:50 PM - Taller teórico-práctico de Artes Visuales aplicada a la Gastronomía.</b>  Temática: Talla en frutas y vegetales.  Escultor- Carlos Rojas Araúz, Profesor de la Academia Nacional de Bellas Artes "San Alejandro".  Chef (FCC-Cuba) Ideilis de la Caridad Cisnero Roura.  <b>Lugar: Sala 3-4</b></p>	<p><b>3:00 - 3:50 PM - Taller teórico-práctico de Artes Visuales aplicada a la Gastronomía.</b>  Temática: Escultura en chocolate.  Artista - Aluán Argüelles Leal, Profesor de la Academia Nacional de Bellas Artes "San Alejandro".  Chef (IBEROSTAR-Perú): <b>Julio Avendaño</b>  <b>Lugar: Sala 3-4</b></p>	<p><b>3:00 - 3:50 PM - Taller teórico-práctico de Artes Visuales aplicada a la Gastronomía.</b>  Temática: Decoración del plato.  Dr. Jorge Luis Rodríguez Aguilar, Profesor de la Academia Nacional de Bellas Artes "San Alejandro".  Chef (IBEROSTAR-Cuba): Ariel Hernández Peñalver  <b>Lugar: Sala 3-4</b></p>
<p><b>3:00 - 3:50 PM - Taller teórico-práctico de Artes Visuales aplicada a la Gastronomía.</b>  Temática: Modelado en pan.  Pintor - Oriel Alfredo Boada Ayala, Profesor de la Academia Nacional de Bellas Artes "San Alejandro".  Chef (IBEROSTAR-R.Dominicana): Francisco Clisante Rosario  <b>Lugar: Sala 1</b></p>	<p><b>3:00 - 3:50 PM - Taller teórico-práctico de Artes Visuales aplicada a la Gastronomía.</b>  Temática: Modelado en fondant y gelatina.  Escultor- Carlos Rojas Araúz, Profesor de la Academia Nacional de Bellas Artes "San Alejandro".  Chef (IBEROSTAR-Ecuador): Xavier Omar Naranjo  Chef(FCC-Cuba): Dayli Martín López  <b>Lugar: Sala 1</b></p>	<p><b>3:00 - 3:50 PM - Taller teórico-práctico de Artes Visuales aplicada a la Gastronomía.</b>  Temática: Modelado en manteca pastelera.  Artista - Aluán Argüelles Leal, Profesor de la Academia Nacional de Bellas Artes "San Alejandro".  Chef(FCC-Cuba): Adolfo Enrique Espinosa Cobos.  <b>Lugar: Sala 1</b></p>
<p><b>4:00 - 4:15 PM - Presentación de exposición de Artes Visuales y literatura especializada.</b>  Fotografía Gastronómica  Artistas: Daylene Rodríguez Moreno, Dr. Jorge Luis Rodríguez Aguilar.  Libro . "EL ARTE DE LA BUENA MESA",  Autor: Santiago Gutiérrez Lezcano.  <b>Lugar: Sala 3-4</b></p>	<p><b>4:00 - 4:15 PM - Presentación de exposición Artes Visuales y literatura especializada.</b>  Pintura y dibujo  Artistas: Lesmes Larroza , Reynier Suñol Silva.  Libro: "SABOR CUBANO", Autora: Patricia Belatti.  <b>Lugar: Sala 3-4</b></p>	<p><b>4:00 - 4:15 PM - Presentación de exposición "Cocina Artística Cubana"</b> de profesores y estudiantes de la Academia Nacional de Bellas Artes "San Alejandro" en su 202 aniversario, en conjunto a chefs de la Federación Culinaria de Cuba e IBEROSTAR.  <b>Lugar: Snack-Terraza, 6to piso</b></p>
<p><b>4:30 - 5:30 PM - Degustación.</b>  Prof. Lic. Jorge Luis Méndez Rodríguez-Arencibia.  Presidente de la Academia Cubana Gastronomía.</p>	<p><b>4:30 - 5:30 PM - Degustación.</b>  Prof. Lic. Jorge Luis Méndez Rodríguez-Arencibia.  Presidente de la Academia Cubana Gastronomía.</p>	<p><b>4:30 PM - Despedida.</b>  Constitución de la Asociación de Sommeliers de Cuba.  <b>Clausura de CUBA SABE 2020.</b>  Invitación a CUBA SABE 2021</p>

<p>Temática: Presencia italiana en la cocina cubana.</p> <p><b>Platillos italianos y demostración de café y de mantenimiento ordinario de la máquina de café.</b></p> <p><b>Lugar: Restaurante Tradiciones</b></p>	<p>Temática: Cocina regional, tradición y cultura popular.</p> <p><b>Platos típicos y bebidas regionales cubanas.</b></p> <p><b>Lugar: Restaurante Tradiciones</b></p>	<p><b>Concierto de cierre.</b></p> <p>Artista: Alain Pérez</p> <p><b>Lugar: Terraza, 6to piso</b></p>
<p><b>5:30 PM - Concierto de música cubana.</b></p> <p>Artista: Issac Delgado.</p> <p><b>Lugar: Terraza, 6to piso</b></p>	<p><b>5:30 PM - Concierto de música cubana.</b></p> <p>Artista: Juan Guillermo.</p> <p><b>Lugar: Terraza, 6to piso</b></p>	