

Den kubanischen Geschmack beim Fest in Alt-Havanna genießen

HAVANNA – Ein einzigartiges Treffen von Experten und Bevölkerung findet seit heute in Alt-Havanna unter dem Titel „Saborear lo cubano“, den kubanischen Geschmack genießen, statt.

Die Veranstaltung gehört zu den Festlichkeiten zum 495. Geburtstag der Stadt, der am 16. November begangen wird. Weitere Feiern werden hinzukommen, die einer Stadt, die bekannt ist für ihre Geschichte, ihre Kultur und den Tourismus, Glanz und Farbe verleihen.



Hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang ein Treffen von kulinarischen Experten, die den Auftrag haben, den kubanischen Speiseplan, der sehr viel Fette und Zucker enthält, an die internationalen Tendenzen anzupassen. Aus dieser Idee heraus entstand „Saborear lo cubano“, das vom 12. bis 15. November stattfindet.

Das Besondere an diesem Event ist, dass die angesehensten Experten der lokalen Küche mit ausländischen Gästen auf dem 2,2 Quadratkilometer umfassenden malerischsten Teil Alt-Havanas mit seinem großen Spektrum an Restaurants zusammenkommen.

Das Treffen weist eine große Vielfalt an Themen und Kostproben auf. Es beginnt mit einer Konferenz des Historikers der Stadt, Eusebio Leal, im Hotel Ambos Mundos. Er ist der Hauptinitiator der Restauration der Stadt und profunder Kenner der Traditionen des Landes.

Leal spornt die Küchenchefs, Wirte und andere Spezialisten an, alte Rezepte der Gastronomie der Insel aufzutun und wiederzubeleben, während die Experten ihre Ideen zum Wohle der menschlichen Gesundheit beitragen sollen.

Das Programm, das das Kubanische mit dem ausländischen Einfluss kombiniert, beinhaltet Konferenzen und Workshops, die von den Restaurants, abhängig von deren jeweiliger kulinarischer Spezialität, organisiert werden und mit einem großen Finale auf der schönen Plaza Vieja enden.

Themen der Veranstaltung sind der Geschmack, das Risotto, die Sinneseindrücke, Rum und Spirituosen, ein kulinarischer und ein Cocktail-Wettbewerb, die Welt des kalten Kaffees, die Essenzen des siebenjährigen Havana Club, die Boniato (Süßkartoffel), die Ernährungsweise der Kubaner und der Tischwein.

Auch ein Diner mit dem Namen „Nacht der Guayabera“ (typisch kubanisches Hemd) und ein Workshop über Campari.

Es handelt sich hier um ein Event, das, auch wenn es für Gourmets und Spezialisten gedacht ist, doch den Blick vieler Reisender aus aller Welt anzieht, die zusammen mit den Kubanern die mehr als vier Jahrhunderte einer höchst kosmopolitischen Stadt feiern.