

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Actualmente el casabe se elabora de manera artesanal por grupos familiares del oriente cubano Autor: Juventud Rebelde
Publicado: 29/12/2019 | 10:55 am

Organizan en Cuba Primer Festival Nacional del Casabe

El evento estará dedicado al Doctor Eusebio Leal Spengler, historiador de la ciudad de La Habana; al VIII aniversario del Proyecto La Moneda Cubana, fundado el 11 de abril de 2012; a la Unión de Jóvenes Comunistas (UJC), y a la Organización de Pioneros José Martí

Publicado: Domingo 29 diciembre 2019 | 10:59:15 am.

Publicado por: Ledys Camacho

Cuba festejará los días 10 y 11 de abril de 2020, en La Habana, el Primer Festival Nacional del Casabe, con el propósito de rescatar los valores tradicionales de la cocina procedente de los aborígenes, anunció Ángel Guillermo Aguilera Castillo, coordinador general del Proyecto La Moneda Cubana.

El directivo informó en exclusivas a **Juventud Rebelde** que el encuentro estará dedicado a homenajear al Doctor Eusebio Leal Spengler, historiador de la ciudad de La Habana, y a su relevante trayectoria y labor para perpetuar la historia patrimonial de la nación caribeña.

Precisó Aguilera Castillo que también el evento será dedicado al VIII aniversario del Proyecto La Moneda Cubana, fundado el 11 de abril de 2012, a la Unión de Jóvenes Comunistas (UJC), y a la Organización de Pioneros José Martí, que también cumplen años en esa fecha.

La cita contará con la participación de especialistas y amantes de ese producto nacional que durante muchos siglos formó parte de la riqueza cultural alimentaria en la Mayor de las Antillas desde la época precolombina, comentó.

Según el programa del cónclave, expertos conocedores del tema podrán realizar conferencias, hacer demostraciones, exhibiciones y preparaciones culinarias con casabe, así como variedades de tapas, u otras propuestas alimentarias.

Explicó Yoel Fontaine, productor de casabe, que gracias a este alimento los tainos pudieron expandirse por el Caribe insular y después de la conquista ibérica llegó hasta el Viejo mundo pues se convirtió en provisión imprescindible en las naves españolas.

«Actualmente se elabora de manera artesanal por grupos familiares del oriente cubano, principalmente, aunque muchos conocedores de ese alimento defienden la necesidad de retomar su tradición y transmitirla a las nuevas generaciones, de manera que pueda incorporarse de forma cotidiana», señaló.

El Chef William Frómata Tamayo, de la Paladar Café Barroco, en el Centro Histórico de la Ciudad, manifestó que, con el apoyo de Fontaine, unos 16 restaurantes privados de la capital ofrecen ya con mucha aceptación platos con casabe, y por ejemplo, en la popular Fábrica de Arte Cubano, existe también una gran demanda de ese alimento.

Sugirió que 2020 sea el Año del casabe para que se pueda multiplicar el número de restaurantes y centros gastronómicos en general que incluyan ese peculiar producto entre sus ofertas.

<http://www.juventudrebelde.cu/suplementos/cocina-con-jr/2019-12-29/organizan-en-cuba-primer-festival-nacional-del-casabe>