

PROGRAMA



1er Día

07:00 PM

Coctel de bienvenida (Recibimiento invitados) Cuchipapa

2do Día

08:00 AM – 08:55 AM

Acreditación

9:00 AM – 09:30 AM

Apertura del Evento

Palabras inaugurales

Delegada del Ministro de Turismo en Granma

Nancy Virgen Estrada Milanés

Lugar: Galería Dos Columnas

09:35 AM – 09:55 AM

Conferencia Central Domingo Cuza.

Dos en la UNESCO Casabe y Bayamo ciudad gastronómica.

Lugar: Galería Dos Columnas

10:00 AM – 10:30 AM

Roberto Velazco. Cocina Bayamesa en el Cubasabe.

Lugar: Galería Dos Columnas

10:35 AM – 11:00 AM

Lanzamiento de video en 3D del casabe

Fernando Valdés

Lugar: Galería Dos Columnas

11:05 AM – 11:30 AM

Conferencia Proyecto gastronómico digital.

Mypime EDTSOFT y Plaza Roja (Cliente potencial)

Lugar: Galería Dos Columnas

11:35 AM – 11:55 AM

Taller El Casabe que nos une

Domingo Cuza Pedrera y países invitados

Lugar: Dos Columnas

12:00 M – 12:30 PM

Cocina Taller Asociación Culinaria Jiguaní

Alicia y casaberos de la Asociación Culinaria Jiguaní

Lugar: UNEAC

12:35 PM – 1:45 PM

Concurso Maridaje Coctelería y Tapas

Comité ejecutivo del evento

Lugar: UNEAC

03:00 PM – 03:30 PM

“Cocina Taller La Casaña”.

Proyecto Mesón la Cuchipapa

Lugar: Restaurante Mesón la Cuchipapa

03:35 PM – 03:55 PM

Conferencia Pampa y Paterson Holguín. (Región casabera)

Lugar: Restaurante Mesón la Cuchipapa

04:00 PM – 04:30 PM

Mabuya Guateque, fiesta del casabe.

Cocina taller.

Reinaldo Blanco: Rey del Casabe

Expoventa Casabe del Oriente Cubano

Lugar: Parque de los Coches

07:00 PM

Presentación de cerveza Alcón Peregrino.

Cata de quesos y vinos rosados.

Jesús Fernández. Sommelier Ejecutivo del evento.

Lugar: Terraza Hotel Royalton

3er Día

9:00 AM – 09:30 AM

Presentación proyecto Dial Café. Pizacasabe

Lugar: Dial Café

09:35 AM – 09:55 AM

Lanzamiento de la Chiringa

10:00 AM – 10:30 AM

Producción de casabe. Industria Alimentaria (Granmax, EPIIA)

Lugar: Dial Café

10:35 AM – 10:55 AM

Revista Excelencias. Jose Carlos. Presentación de la revista impulsora del patrimonio gastronómico cubano.

Lugar: Dial Café

11:00 AM – 11:30 AM

Nestlé, Gramlac y Horizontes Guacanayabo

Soderías, confituras de casabe

Lugar: Dial café

02:00 PM – 02:30 PM

Yucasabi. Presentación del proyecto y platos a base de casabe.

Lugar: Dial Café

07:00 PM

Fernando Valdés. Los 15 del Casabe. Mejores fotos del casabe en Cuba.

Lugar: Dial Café

4to Día

09:35 AM – 09:55 AM

Lanzamiento de la Ruta del Casabe a presentarse en el Cubasabe 2024.

10:00 AM – 10:30 AM

Presentación del valuarte de SlowFood.

José Antonio Arias Meriño y Madelaine Vázquez Galvez.

Lugar: Comunidad el Padrón

10:35 AM – 10:55 AM

Presidente Asociación de cantineros. Balcón del habano en el Padrón.

Máster of the Másters Habanos Sommelier Jesús Machine.

Lugar: Comunidad el Padrón. Burén de Alexis.

11:00 AM – 11:30 AM

Competencia Casaberos

Lugar: Comunidad el Padrón

11:35 AM – 11:55 AM

Exposición de tapas a base de casabe

Asociación Culinaria Bayamo

Lugar: Comunidad el Padrón

11:35 AM – 11:55 AM

Guateque casabero

Lugar: Comunidad el Padrón

02:00 PM – 02:30 PM

Restaurante Manegua. Monterías y tacos casaberos

Lugar: **Restaurante Manegua**

02:35 PM – 02:55 PM

Batido de Casabe Ferval

Lugar: **Restaurante Manegua**

03:00 PM – 03:30 PM

Cocina taller

Chef Enoch Tamayo y equipo Copa América

Lugar: **Restaurante Manegua**

04:00 PM – 04:30 PM

Premiación Concurso de Fotografía

Premiación Casaberos

Premiación Concurso de Tapas y coctelerías. “El complemento perfecto”.

Entrega Premio a lo cubano

Lugar: **Restaurante Managua**

07:00 PM

Cena Clausura (Exclusivo por invitación)

Lugar: Restaurante Managua

09:00 PM

Actividad Cultural Clausura