

# 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 Manegua**

**07:00 PM**

**Cena Clausura (Exclusivo por invitación)**

Lugar: Restaurante Manegua

**09:00 PM**

**Actividad Cultural Clausura**