Evento Nacional Preparatorio para seleccionar al equipo representante de la ***Empresa Extrahotelera Palmares*** en la ***Feria Internacional de Turismo***, FITCuba, y en el **Festival Varadero Gourmet** 2024 sesionó hoy en el restaurante Marinero, del Club náutico recreativo de Cienfuegos.

Participaron once sucursales de la entidad del territorio nacional, excepto Granma, Guantánamo, Ciego de Ávila y Villa Clara, en dos modalidades de servicio: Cocina con menú criollo con tres platos: entrante, plato fuerte y postre, y la Coctelería, con el trago Habana Special Nacional.

El evento previo a FITCuba, por celebrarse del primero al cinco de mayo próximos en Jardines del Rey, tuvo como sede a Cienfuegos por los resultados económicos, la calidad de las prestaciones y en saludo al ***aniversario 205 de la fundación de la colonia Fernandina de Jagua***.

Phoca PDF

Por sorteo correspondió a la Sucursal trinitaria comenzar la elaboración de los menús a partir de la reinterpretación de recetas tradicionales, con cocina evolutiva, que en esta oportunidad resultaron tamal en cazuela, ropa vieja, casquitos de guayaba y el coctel con ron base Habana Club tres Años.

Phoca PDF

El Comité organizador, integrado por Miguel Alfonso Santana, director de Palmares Cienfuegos, junto a Isairis Posada Alberto, subdirectora de Operaciones, y Liosvy Vall-Lloseras Corcho, especialista Comercial en la entidad, explicó a los participantes que los premios se otorgan al mejor menú, a consideración del Jurado Especializado que atiende a las bases del concurso internacional.

Phoca PDF