

Cocina baracoesa en el Centro Histórico de La Habana

casabe

Todo un festival de sabores singulares devino la presentación de platos típicos de Baracoa en el restaurante Yucasabi, ubicado en pleno corazón del Centro Histórico habanero.

Admiradores del casabe se dieron cita en el acogedor establecimiento especializado para degustar originales productos como el bacán, similar al tamal de maíz pero con plátano; el chorote, mezcla de chocolate con leche de coco; y el ajiaco criollo autóctono de la Villa Primada.

Esa iniciativa abrió un ciclo de presentaciones en el restaurante Yucasabi para rescatar y recrear las cocinas locales de diferentes regiones del país y combinarlas con el casabe, alimento esencial en la dieta aborigen.

La Oficina del Conservador de Baracoa, en Guantánamo, prepara un expediente que presentará próximamente a la UNESCO para su aprobación como Ciudad Creativa en la Gastronomía.

Referencia