

Miguel Naranjo: la creatividad es el mejor de los ingredientes de la gastronomía

miguel

Miguel Alberto Naranjo Alomá, director de la unidad empresarial de base Complejo La Chorrera, ubicada en el municipio espiritano de Trinidad, ha dedicado toda una vida a la actividad gastronómica. Su gestión no solo mantuvo a flote este complejo perteneciente a la Empresa de Alojamiento de Sancti Spíritus, sino que lo posicionó como un ejemplo de resiliencia. En un contexto de desafíos económicos, ha demostrado que la creatividad es el mejor ingrediente.

En cada plato que sale de las cocinas de La Chorrera late su convicción de que la gastronomía es, ante todo, un acto de amor. Y en Cuba, donde el paladar es memoria, su historia ya tiene sabor a leyenda.

Referencia

[Miguel Naranjo: la creatividad es el mejor de los ingredientes de la gastronomía](#)