

RECONOCIDAS PERSONALIDADES INTERNACIONALES DE DIFERENTES AMBITOS ESTARÁN PRESENTES EN EL XIV FESTIVAL DEL HABANO

Los guitarristas Phil Manzanera y Jack Bruce actuarán en un concierto durante la Noche de Bienvenida junto al cantante cubano Augusto Enríquez

El chef español Sergio Torres ha elaborado una receta especial para uno de los platos que protagonizarán la Noche 520 Aniversario del descubrimiento del tabaco en Cuba

La Habana, 15 de febrero de 2012.- Importantes personalidades internacionales estarán presentes durante el XIV Festival del Habano, cita que reúne en Cuba a los amantes del mejor tabaco del mundo, desde el próximo 27 de febrero hasta el 2 de marzo de 2012. El guitarrista de Roxy Music y reconocido productor musical, Phil Manzanera, junto a Jack Bruce, integrante del grupo *Cream* del que también formó parte Eric Clapton y Ginger Baker, actuarán en la Noche de Bienvenida con el cantante cubano Augusto Enríquez. Además, el chef español del restaurante *Dos cielos*, recientemente galardonado con una estrella Michelin, será el responsable de diseñar y cocinar uno de los platos que se degustarán en la Noche 520 Aniversario del Descubrimiento del tabaco en Cuba.

‘ECLECTIC-US’ es el título del espectáculo que protagonizará la primera noche del Festival del Habano, dedicada a la marca Cohiba, en el Teatro Karl Marx. Phil Manzanera, Jack Bruce y el anfitrión Augusto Enríquez ofrecerán un concierto marcado por la mezcla de distintas influencias y estilos musicales cubanos, *son, rumba, bolero, rock y jazz afrocubano*. Tal y como ha señalado Manzanera, *“he actuado en Cuba en varias ocasiones junto a Augusto Enríquez. Para mí es muy emocionante volver a tocar junto a él y con Jack Bruce, uno de los músicos más importantes del mundo”*.

El miércoles 29 de febrero se conmemorará el 520 Aniversario del descubrimiento del tabaco en Cuba por los europeos con una cena en el Museo de Bellas Artes. Como invitado especial para elaborar uno de los platos que se degustarán estará el Chef Sergio Torres, del restaurante *Dos cielos* de Barcelona. Torres propondrá un plato que sintetice las influencias gastronómicas que se desarrollaron desde el descubrimiento. *“Nos hemos inspirado en dos culturas con un mismo lenguaje, es un plato que mezcla ingredientes de España con ingredientes cubanos. Hay presentes una serie de ingredientes intercambiados y globalizados en los cinco continentes a raíz de la colonización del viejo mundo por los españoles, frijoles -judías o alubias- originarias de América, con setas y trufas de tierras autóctonas de Europa. El intercambio de productos fue positivo para dar tanta riqueza a la cocina actual”*, apunta Torres. En esta cita se degustará además el maridaje de un Habano*(D.O.P.) especialmente creado para conmemorar este Aniversario.

Phil Manzanera (ENTREVISTA EXCLUSIVA EN DOCUMENTOS ADJUNTOS)

Reconocido músico y productor, es uno de los fundadores de la legendaria banda británica Roxy Music, referente del art rock y el pop experimental de los años setenta y principios de los ochenta. Ha trabajado con importantes artistas como el grupo Pink Floyd, para el que coescribió el single *One slip*, Bob Dylan o Bryan Ferry. Entre sus últimos trabajos se encuentra *Carroncho* (2010), considerado como uno de los mejores discos del año por el periódico británico *Daily Mirror*, y su reciente gira con Roxy Music por Reino Unido, Australia y Europa. Manzanera pasó gran parte de su niñez en Cuba y fue allí donde conoció el instrumento que le convertiría en uno de los guitarristas más importantes del mundo.

Sergio Torres (ENTREVISTA EXCLUSIVA EN DOCUMENTOS ADJUNTOS)

Consagrado cocinero y chef, en la actualidad dirige junto a su hermano Javier Torres el restaurante Dos Cielos del Hotel ME Barcelona, que recibió una estrella Michelin en 2010, y el Eñe de Sao Paulo en Brasil. Su carrera le ha

llevado a transitar por las cocinas de Brasil, y España fundamentalmente. Modernidad, técnicas innovadoras y creatividad son las señas de identidad que utiliza en la creación de sus platos.

***(D.O.P.) Denominaciones de Origen Protegidas.**

Para más información de prensa:

Habanos S.A.: Daymi Difurniao (ddifurniao@habanos.cu)

Ogilvy PR: Ana Martín-Cleto (ana.martincleto@ogilvy.com, +34 610 53 27 47)

Inmaculada Vela (inmaculada.vela@ogilvy.com, +34 91 451 21 22)