

DOMINICANA



CREATIVA

TALENTO EN LA ECONOMÍA NARANJA



CAPÍTULO

7



GASTRONOMÍA



Chef María Marte. Fotografía por Víctor Siladi.

María Marte

María Marte. Chef. Desarrolla su actividad profesional en España. Su trabajo como chef del restaurante “El Club Allard”, en Madrid, le ha permitido mantener dos estrellas Michelin, siendo, hasta la fecha, la única cocinera en Madrid en tener estos dos reconocimientos. En 2014 obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, otorgado por la Real Academia de Gastronomía de España y la Cofradía de la Buena Mesa. En 2017, siendo chef ejecutiva de El Club Allard, recibió el prestigioso Premio Internacional Eckart Witzigmann (ECKART) en la categoría de Innovación. A principios de 2018, Marte anunció su decisión de regresar a su país para poner en marcha un proyecto de integración social: formar a jóvenes de bajos recursos en la gastronomía y la hostelería, e iniciar un programa para salvar plantas comestibles autóctonas de la extinción.



Gastronomía,

pasión, deleite y cultura

De pequeña no recuerdo haber jugado con otra cosa que no fuera cocinar, me encantaba estar de un lado a otro con mi padre o con mi madre. La cocina ha sido mi pasión desde que tenía ocho años de edad y colaboraba en mi hogar en la preparación de la comida de los trabajadores. Mi madre fue pastelera y mi padre dirigía el único restaurante que había en mi pueblo: El Rincón Montañés.

En esa realidad familiar se encuentran los orígenes de mi pasión por la gastronomía, vivencias que me llevaron a laborar en España. Puedo decir que pasé media vida en el restaurante El Club Allard de Madrid, el cual fue mi segundo hogar durante 16 años.

Comencé fregando platos y limpiando el suelo, pero el paso del tiempo y la pasión culinaria me llevaron a la cocina. Trabajé en todas las áreas, desde el cuarto frío con carnes y pescados, hasta la pastelería. Ascender hasta situarme a la cabeza del Club Allard no fue fácil. Para ganarse el título hay que saber manejar el oficio de principio a fin, sin olvidar el más mínimo detalle. A pesar del sacrificio, alcanzar esta meta y mantener el estatus del restaurante se sintió como parte de mi destino.

De este sinfín de vivencias en El Club Allard, fui adquiriendo conocimientos y destrezas en la elaboración de platos diversos. Esto permitió mi entrada a la alta cocina y, a través de ella, colocar los ingredientes de la culinaria dominicana en un puesto de preeminencia e incorporar preparaciones y recetas que lleven la marca de nuestra rica y variada gastronomía a escala internacional.

En El Club Allard tuve la oportunidad de conocer el sabor del éxito, alcanzando dos estrellas Michelin para el restaurante y recibí el Premio Nacional de España de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina.

Luego llegó el momento en que decidí regresar a mis orígenes, a reconectar con mi tierra y a ayudar en lo posible a elevar la categoría de la gastronomía dominicana. Decidí crear la Fundación María Marte, que consiste en un programa de ayuda a 25 alumnas, las cuales durante dos años de permanencia en el proyecto aprenden técnicas de cocina. Se encuentra ubicada en Jarabacoa, sin embargo las niñas son procedentes de distintas partes del país.



Anguila ahumada con rocoto y cocoblanco. Fuente: Grupo Allard.

No cabe duda que mi experiencia atesorada en el Club Allard fue maravillosa, me volvió más creativa y me inspiró a posicionar mis raíces a nivel internacional.

La nuestra es una gastronomía con enorme potencial para darse a conocer a nivel mundial debido a la diversidad de los platos típicos de cada región. La República Dominicana es heredera de la gastronomía que nos dejaron otras culturas. El plátano, la yautía blanca y la amarilla, la yuca, la batata, aguacate, ajíes, apio, rábano, arroz, habichuelas o frijoles, cacao, café, son algunos de los tantos productos cultivados en nuestros campos y que forman parte de la mesa nacional. Algunos, incluso, como un café que se produce en el Cibao, o como el cacao, igualmente cibaeco, están considerados entre los mejores del mundo.

Las recetas criollas son variadas y cada región tiene sus sabores y platos específicos. Tenemos lo que Hugo Tolentino Dipp llamaba “un fondo gastronómico común” que define nuestra tradición culinaria. Ocurre que todos no nos alimentamos del mismo modo, sino que cada grupo social tiene sus técnicas y hábitos para cocinar los manjares comunes.

Nuestras influencias culinarias son vastas: desde las que nos llegaron de nuestros primeros pobladores, los taínos, hasta pasar por la que arribó a estas tierras gracias a los colonizadores y que luego fue enriqueciéndose con la migración ibérica, con elementos gastronómicos de la africanía, siguiendo por la italiana, la oriental (China, fundamentalmente), los árabes, la que tenemos en común con la cocina de las Antillas, especialmente Cuba y Puerto Rico, y también con Venezuela, esta última acentuada con la migración que se ha generado a partir de 2016. Los llamados cocolos, emigrantes que se instalaron en San Pedro de Macorís entre fines del siglo diecinueve y los inicios del siglo veinte, que provenían de las islas caribeñas inglesas, han hecho aportes a nuestra gastronomía y, en menor grado, los migrantes samanenses que originalmente fueron negros libertos de Estados Unidos, que poseen una culinaria muy particular, no extendida por el país pero vigente aún en Samaná y sus alrededores.

Hay constancias de que elementos básicos de nuestra cocina diaria existen desde hace varios siglos. Fray Cipriano de Utrera, en su *Historia Militar de Santo Domingo*, deja constancia de que el arroz con habichuelas ya existía en 1577 y en otros textos posteriores a la época colonial se afirma que la comida básica estaba formada por el casabe, firme herencia taína que perdura, arroz, habichuelas, carne, plátano, yuca, ñame y otros tubérculos. Por otra parte, sabemos que las frutas abundaban desde los tiempos anteriores a la colonización y que los conquistadores fueron agregando otras frutas provenientes de España que, a su vez, tenían orígenes distintos. En *Noticias de la Isla Española, Santo Domingo*, de fray Fernando Carvajal de Rivera, y que data de 1690, se consigna que nuestras famosas frituras tienen

igualmente una procedencia lejana en el tiempo. Las frituras de carne, vísceras, de plátano y yuca, el maní tostado y los dulces de coco: era muy común su venta en el siglo XVII. El aguacate también nos llega desde ese mismo siglo y fue tan apreciado como ahora, a un nivel tal que en las clases altas era considerado “manjar de dioses”. Los tostones o fritos verdes, el sancocho, la carne o el pescado asados, el bacalao –cuya forma de preparación a la criolla nos viene de Vizcaya, España–, los buñuelos, el mismo pan, entre otros muchos platos de la cocina dominicana, provienen de comarcas españolas. Así como otros han llegado de los libaneses migrantes, y otros más como el *buche de perico* (maíz cocido con carne o plátanos), así como el *chenchén* y el *chambre*, tan consumidos en el Sur del país, tienen origen haitiano. Consignemos que en el caso del *buche de perico* su origen nacional se concentra en la provincia Espaillat, en cuya zona rural fue plato común por muchas décadas, aunque ha disminuido ya su consumo en esa zona.

El siglo XX dio un cambio radical en la forma de preparación y consumo del condumio diario de los dominicanos, aunque algunos mantienen su forma primitiva, de alguna manera aligerada, como el casabe. Hoy siguen existiendo manjares populares que datan del siglo XVII, como las carnitas, plátanos maduros fritos, tostones, yucas sancochadas, orejitas, trenzas, hocicos de puerco, morcillas (una variante española), bofe, chicharrón, y a otros se les han ido agregando en tiempos recientes mezclas y sabores muy distintivos, como el pollo con wasakaka, los friquitaquis, chimichurris y hasta el huevoburguer.

El yaniqueque es de origen norteamericano, aunque solo sea de nombre, porque lo toma del Johnny Cakes de los indios de esa nación, y fueron popularizados aquí por los cocolos isleños que se instalaron en San Pedro de Macorís, como lo son también los domplines, el calalú, el fungí y el chocolate amargo. Y ni que hablar de la herencia árabe que trajeron a nuestro territorio los sirios, libaneses y palestinos y que forman parte de la herencia criolla más divulgada: kipes, *niños envueltos* (carne y arroz envueltos en hojas de repollo), las berenjenas rellenas, el tipile y los rellenos de hojas de parra. Todos estos ejemplos y muchos más forman parte del recetario nacional, como los espaguetis, los tomates, la pizza, que nos llegaron de Italia; o el chicharrón de pollo, egg roll, won ton, chop suey, chofán, arroz frito que, entre otros muchos, se instalaron en República Dominicana, adecuando ingredientes y formas, desde la China milenaria.

La inmensa variedad de una de las cocinas más ricas de toda la región caribeña y centroamericana, y gran parte de Latinoamérica, es imposible reseñarla en tan breve espacio. Pero digamos que ella misma –la gastronomía dominicana– ha devenido con los años en uno de nuestros productos principales, degustada por los millones de visitantes que anualmente nos llegan de distintas partes del mundo y, en consecuencia, en un contribuyente esencial de la economía naran-

ja, un concepto difundido por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y que, aunque solo Colombia y Chile lo han incorporado de lleno en sus políticas culturales y estatales, en sentido general, va tomando cuerpo en toda Latinoamérica.

Desde luego, España, Italia, Francia, principalmente, entre los países europeos, han hecho de su gastronomía un ingrediente sustancial de su economía y de su turismo. Han ingresado su cocina en la ecuación de la economía naranja.

En República Dominicana vamos necesitando crear conciencia sobre el tema en el renglón que nos ocupa. Somos uno de los países más ricos en variedad de restaurantes con productos, estilos y cocinas provenientes de Europa, Estados Unidos, China, países árabes, mexicana y de otras partes del mundo. Pero, del mismo modo, la cocina dominicana ha ido incorporándose como una gastronomía gourmet, gracias a la labor de chefs emprendedores y creativos que han convertido nuestra comida habitual en delicia gastronómica para criollos y extranjeros.

Empero, hay que difundir la idea, muy práctica por demás, de que nuestra cocina es un bien cultural. Por lo tanto, tener un restaurante, aún sea pequeño o mediano, o una venta de dulces caseros y de frutas criollas, no es un negocio de pequeña relevancia. Quien crea este tipo de negocio está ayudando a crear conciencia del valor de la cultura gastronómica dominicana. Y colabora, por tanto, en la incorporación de esta industria a la economía naranja, como sustento y contribuyente del Producto Interno Bruto de la nación y como proyección de la marca país.

Obviamente, para hacer que nuestra gastronomía alcance niveles de aceptación global, es preciso que la nueva generación de chefs, que ha decidido trabajar plenamente con nuestros ingredientes y con nuestro recetario nacional, siga siendo creativa, emprenda nuevas formas de ofertar los sabores de nuestra mesa vernácula y cree valor, con entusiasmo, con pasión, a nuestros platos tradicionales, así como ocurre con la bandeja paisa o el ajiaco para los colombianos, el taco, mole, enchiladas y tamales para los mexicanos, la arepa para los venezolanos, la cazuela chilena, la paella valenciana, el risotto piamontés, los espaguetis o lasaña a la boloñesa o los tallarines con ragú de ternera de los italianos.

Las dos últimas décadas han convertido a la gastronomía en un fenómeno de masas, gracias principalmente a la mediatización de chefs como Ferrán Adrià, que convirtió a Cataluña en un centro gastronómico de interés mundial.

El mangú, el sancocho, el chivo con arroz y yuca, el mofongo, el cerdo a la puya o los múltiples platos de nuestra cocina, incluyendo nuestra bandera nacional (arroz con habichuelas o frijoles, carne, tostones y aguacate), son parte de la cultura y, en consecuencia, de la economía naranja.

Nuestro café surca los mares desde hace rato y con nuestro cacao se producen muchos de los finos chocolates de diversos países, especialmente de Bélgica. Otros productos industriales de nuestra cocina gozan de aprecio en distintas partes del mundo. Estamos inmersos, sin saberlo, en la economía creativa, dando a conocer al mundo nuestra rica y sabrosa gastronomía, y contribuyendo al enriquecimiento del país.

La gastronomía es un ingrediente tan importante en la economía de un pueblo que proviene de sus haberes y tradiciones culturales, como el teatro, la música, las artes en general, la publicidad o la producción editorial. Sin embargo, urge entender que la gastronomía mueve un conjunto de ejes que viabilizan su importancia: la producción agrícola, la hotelería, el entretenimiento, el ocio, el convite, el ejercicio laboral, los núcleos económicos que sirven de intermediarios en este proceso, y hasta la música que se interpreta en los restaurantes.

Si unimos todos estos aspectos, algunos de directo componente económico y otros de componentes sentimentales o propios del intercambio humano, llegaremos a la conclusión de que estamos frente a uno de los valores de mayor trascendencia de la economía. Lo que se necesita es lo que ya se hecho en otras naciones: hacer rentables nuestros negocios de comida, crear una buena producción que genere interés en los comensales potenciales con creatividad constante, organización, conciencia empresarial y, en especial, con experiencia y talento profesional. Alguien ha dicho que no hay aspecto más “naranja” que el talento.

Cuando comenzó a hablarse de las industrias culturales y creativas, se tomaron en cuenta el entretenimiento, la producción discográfica, las artes, la creatividad publicitaria, fundamentalmente. Entonces, los economistas pudieron darse cuenta del valor de la cultura. Las primeras mediciones, en 2005, le atribuyeron una contribución del 6.1% del movimiento de la economía mundial, o sea que generaban, entre todos estos aspectos, unos 4,300 millones de dólares. Cuando los organismos multilaterales continuaron evaluando al sector de la cultura y comenzaron a definir su verdadera dimensión, se fueron incorporando nuevas herencias patrimoniales, como la gastronomía, y estas nuevas incorporaciones han permitido medir debidamente el crecimiento económico de los países que apuestan al turismo y, con este aspecto, el rescate, visibilidad y alcances de la gastronomía con resultados económicos tangibles.

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos históricos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, la gastronomía y los saberes y

técnicas vinculados a la artesanía tradicional, conforme la declaración de la UNESCO.

En República Dominicana tenemos pues que vestir de naranja nuestra economía, a través de la gastronomía criolla. La que heredamos como bien patrimonial de nuestros ancestros o de los migrantes que se instalaron para siempre en nuestro territorio, y la que hemos ido reformulando y readecuando para ajustarla al gusto de nuestros visitantes, pero igualmente de nuestros compatriotas.

Una nueva generación de cocineros, de chefs profesionales, entrenados en círculos exclusivos del negocio, dentro y fuera del país, son los reales destinatarios de esta conquista y de esta meta. Hay que articular propósitos, agendas empresariales, criterios financieros, gerencia efectiva, gestión dinámica, para que la gastronomía sea medida como una contribuyente eficaz y permanente de nuestra economía.

Gastronomía es cultura, arte, turismo, empleo, patrimonio, alimentación, economía. No hay sector que reúna todos los componentes fundamentales de la economía naranja y del emprendimiento creativo como esta. Tomemos en cuenta, además, que hoy en día comer no solo es alimentarse, sino que constituye un placer, una experiencia. Por lo tanto, la culinaria es diversidad, imagen, marca, identidad de un país y su cultura. Encontrar el placer de la buena mesa es un acto identitario racional y práctico. Basta creer en que es posible trabajar bajo este fondo y crear sobre esta premisa.

Con miras a continuar impulsando nuestra gastronomía, he sido nombrada por la Secretaría de Estados Iberoamericanos como Embajadora Iberoamericana de la Cultura. Esta designación pone en valor el papel de la gastronomía en la cultura y realza la identidad única de nuestro país en Iberoamérica, visibilizando así el papel de la mujer dentro del sector y cimentando en el mapa internacional los sabores dominicanos.

Estas acciones forman parte del Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación 2030, que asume el compromiso de impulsar el desarrollo sostenible de Iberoamérica y desempeña un papel primordial en la promoción del desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible de alimentos y la conservación de la biodiversidad.

Hemos de anotar que gastronomía no es tampoco abordar únicamente los platos típicos o pasar un buen mediodía o una buena noche almorzando o cenando los alimentos propios de un territorio. Gastronomía incluye bebidas, costumbres, tradiciones, estilos de vida, hasta formas de comer. Por eso, en este renglón están incorporados mercados, productores, cocineros, camareros, servicios varios. Es una cadena cultural que sirve al turismo de manera esencial y de forma activa. La cocina es un atractivo turístico, como la playa, como el mar, como el sol, como el clima, como la gente. Es lo que, en defi-

nitiva, va a identificar una identidad y un estilo nacional de vida. Va a convertir el país en un auténtico atractivo turístico. Y se traducirá en una valoración fiel de la cultura de un pueblo.

La gastronomía se ha convertido en uno de los factores clave de atracción, tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como su promoción. Este renglón se afirma cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo y diferenciación de la oferta turística. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. Es clave, incluso, para el posicionamiento de los alimentos regionales. El turismo gastronómico autóctono crea una atmósfera que une la aventura del viaje con la experiencia inolvidable de la cultura local, el entorno y la comida.

En el saber popular siempre se ha hecho uso de la máxima de que “se conquista por el estómago”. Y eso hace la gastronomía: crea un vínculo emocional con quienes nos visitan. Por eso, el turismo gastronómico se comprende en estos tiempos como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos, costumbres y la manera de vivir del país visitado a través de sus representaciones gastronómicas.

Cuando hablamos de gastronomía, hablamos con toda seguridad del arte de preparar una buena comida, que es su significado real, pero también de la afición a disfrutar los placeres de la buena mesa. Esa es la labor a realizar para poder convertir a la culinaria dominicana –exquisita mixtura de sabores con un largo itinerario histórico- en una cultura pintada de color naranja para beneplácito de los chefs que actualmente le dan valor y prestancia, y para beneficio de la economía del país dominicano.

Referencias básicas:

1. Veloz Maggiolo, Marcio; Tolentino Dipp, Hugo: Gastronomía Dominicana. Historia del sabor criollo. Codetel, 2007.
2. Tolentino Dipp, Hugo: Itinerario histórico de la gastronomía dominicana. Amigo del Hogar, 2014.
3. Utrera, Fray Cipriano de: Historia militar de Santo Domingo, Documentos y Noticias, Tipografía Franciscana, 1950.
4. Pérez Memén, Fernando: El arzobispo Fernando Carvajal y Rivera: un crítico de la política colonial española en Santo Domingo, Revista Aula, UNPHU, 1980.
5. Castillo-Palacio M, Castaño-Molina V (2015). La promoción turística a través de técnicas tradicionales y nuevas. Estudios y Perspectivas en Turismo.
6. Di-Clemente E, Hernández-Mogollón JM, López-Guzmán T (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico.
7. Hernández-Mogollón JM, Di-Clemente E, López-Guzmán T (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles 68.



Chicharrones de snapper con almohadas de papas y salsa coco con tarragón con unos ajos crocantes. Fotografía por Peter McMahon

Dayanny De La Cruz. Chef. Obtuvo una maestría en Artes Culinarias de Grand Rapids Community College. En Estados Unidos empieza a involucrarse en el ámbito culinario y poco a poco se adentra en la cocina de los eventos deportivos más relevantes. Entre ellos: el US Open, el Derby

de Kentucky y los All-Star de la NBA. Fue responsable de administrar los servicios de alimentos durante el Super Bowl LIV 2020 y fue la primera mujer en ocupar ese puesto. Actualmente dirige la cocina del Hard Rock Stadium, hogar de los Miami Dolphins de la National Football League (NFL).



Dayanny De La Cruz. Fotografía por Víctor Siladi.

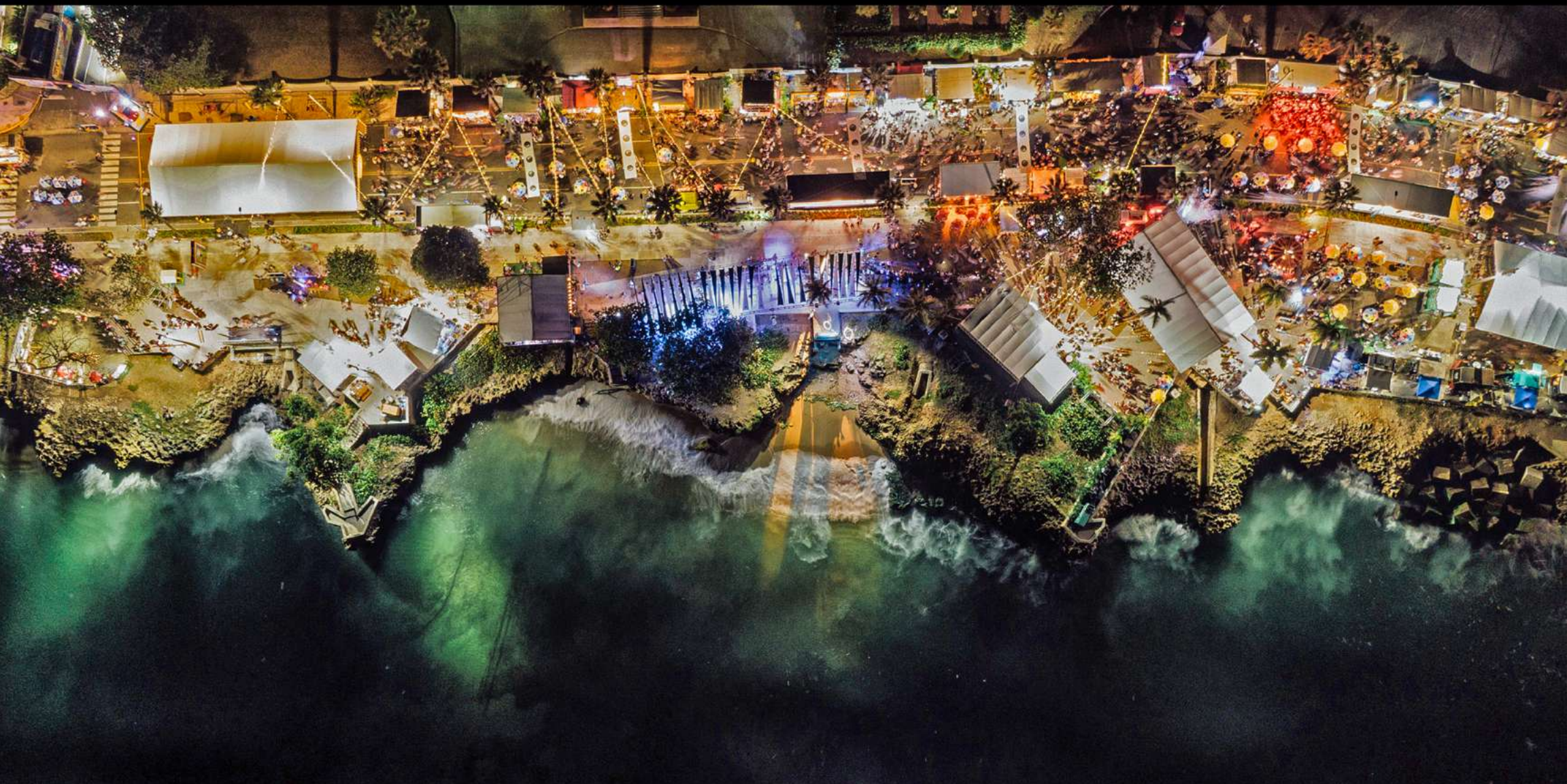


Madelline Abreu. Fotógrafa, y productora de videos. Realizadora del innovador proyecto gastro-cultural "*Caribe Gastronómico*". Se dedica a la fotografía y video comercial de gastronomía. Es directora de *Umami*, un canal de gastronomía que se concentra en la promoción y difusión de la cocina local y sus representantes a través de clases magistrales.



Fuente: Chef Inés Páez Nin.

Inés Páez Nin. Mejor conocida como Chef Tita. Es licenciada en hotelería y turismo de la Universidad Iberoamericana. Diplomada en Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra. Ha llevado la gastronomía dominicana a grandes escenarios como India, Londres, España, Perú, Italia, Alemania, Colombia, México, entre otros. Se ha dedicado a la investigación de los orígenes, influencias, productos autóctonos y costumbres culinarias dominicanas. Catalogada en el año 2015, por la revista *Forbes*, como una de las chefs mejor posicionadas en el país, y en el año 2016 como una de las 25 personalidades más influyentes de ese año. Jurado en la tercera temporada de Master Chef, edición República Dominicana.



Bocao Food Fest Santo Domingo. Evento gastronómico que promueve a los distintos establecimientos y marcas de alimentos y bebidas del país, resaltando la importancia de preservar y cuidar el medio ambiente. Invita a los consumidores a disfrutar de un festival sostenible y responsable.



Fuente: Bocao



Haydée Salcedo (Dede). Chef. Copropietaria de Taller19 y licenciada en química de alimentos. Tiene una maestría en repostería y pastelería, así como un técnico de chocolatería. Cuenta con más de 10 años de experiencia en el área y es representante y asesora alimentaria para marcas internacionales con presencia local. Fotografía de postre por Madelline Abreu.



Chef Haydée Salcedo (Dede). Fotografía por Víctor Siladi.



Lilli Fujii. Chef. Realiza pastelería de autor y es propietaria de Lilli Pastelería Bollería. Además de realizar sorprendentes y exóticos pasteles personalizados, en su establecimiento ofrece una gran variedad de croissants, hogazas de pan y un diverso surtido de focaccias. Actualmente ofrece un diplomado de cinco módulos llamado Suspiro Moderno Dominicano, donde promete llevar el suspiro a otro nivel. Fotografía Víctor Siladi.





Pastel temático. Fotografía por Víctor Siladi.



Socarrat Marineró. Fotografía por Madelline Abreu.



Francis Peña. Chef de origen Dominicano-Español, egresado de hotelería en UNIBE. Influenciado por la revolución gastronómica española, curioso, científico y estudiante eterno de la cocina. Se concentra en la cocina clásica de productos combinados con técnicas de vanguardia. Es Chef ejecutivo, fundador y copropietario del restaurante El Gallego y Taller19, un espacio de MasterClass y experimentación gastronómica. Es Asesor y creador de la propuesta gastronómica en Capicúa Latin Cuisine en Mooresville, NC, EEUU. Creador de contenido para la App Gronda. Brand Ambassador de marcas premium como Brugal y Lurpak. Fotografía por Víctor Siladi. Paellera diseñada por el artista Said Musa.





Escuela de Cocina Knife - Knife Culinary School -. Escuela de alta cocina que implementa el modelo de enseñanza DIY (*Do It Yourself*). Por medio de la demostración y práctica, los cursos permiten a los estudiantes apreciar las técnicas básicas de cocina. Cada estudiante tiene a su disposición los ingredientes y utensilios necesarios para desarrollar las recetas de forma independiente con asistencia del chef. Fuente: Escuela de Cocina Knife.





Ambiente de La Cassina Restaurant. Fotografía por Víctor Siladi.

Cristóbal Martos. Chef y profesional de alimentos y bebidas. Ha dedicado su vida a la gastronomía. Con más de 30 años de experiencia, ha sabido posicionar su cocina a la máxima expresión en el restaurante La Cassina, convirtiéndolo en uno de los mejores establecimientos del Caribe. Logra la fusión de la cocina asiática con productos locales, consiguiendo una mezcla que gusta y sorprende a los comensales que visitan el local, tanto a los nuevos como habituales. Fotografía Chef: Víctor Siladi. Fotografía de platos: La Cassina.





Chef Leandro Díaz. Fotografía por Víctor Siladi.



La Barrigada de Leandro. Fotografía por Madelline Abreu

Leandro Díaz. Chef, investigador y sociólogo gastronómico. Administra y dirige La Casa Gastronómica SXVII, espacio gastro-cultural que rinde tributo a la cocina dominicana. Leandro se autodenomina un cocinero dominicano respetuoso de nuestras esencias y tradiciones culinarias, pero a la vez vanguardista.



Fuente: Erik Malmsten.



Erik Malmsten. Chef. Cuenta con más de 22 años de experiencia en el mundo gastronómico, entre restaurantes de 1, 2 y 3 estrellas Michelin en Europa y EEUU. Finalista en la Copa Mundial de Chefs, Bocuse D'or, en Lyon, Francia. Erik tiene una vasta experiencia en distintas ramas de la cocina. De su mano nos llegó la Caja Gourmet en pandemia y actualmente es el co-propietario y chef ejecutivo de Grupo O.livia. Fotografía por Emilio Rodríguez.



Ambiente de OKRA Restaurant. Fotografía por Víctor Siladi.



Javier Cabrera. Chef corporativo en Restaurante El Conuco, Bucheperico y Soy Viralata. Actualmente ofrece una gastronomía única en el restaurante OKRA. Cabrera ha sido galardonado con una estrella Michelin y un Sol Repsol, otorgado por la Real Academia Española de la Gastronomía. Fotografías por Víctor Siladi.







Fotografía por Madelline Abreu.

Paulette Tejada. Graduada en ciencias de artes culinarias en Le Cordon Bleu con el president's honor roll de dicha academia. Pasante del restaurant Public NYC, 1 estrella Michelin y Akelarre en San Sebastian, 3 estrellas Michelin. Es ganadora del 5 Jotas International Tapas Award y finalista en el San Pellegrino Young Talents. Ha desempeñado como chef corporativa de Grupo Bona, chef Ejecutiva Buche' Perico y chef de desarrollo en Grupo Conuco. Además, es chef ejecutiva/asesora de eventos, restaurantes y proyectos dedicados al crecimiento de la cultura gastronómica dominicana como Yocahú, Caribe Gastronómico, Bocaejarro, Vissus Hotel en Colombia, Julieta Brasserie y Sabores Ancestrales. Ha sido representante del país en los festivales de gastronomía de Argentina, Roma y Canadá.



Restaurante Ajualá. Fotografía por Víctor Siladi.



Fotografía por Madelline Abreu.



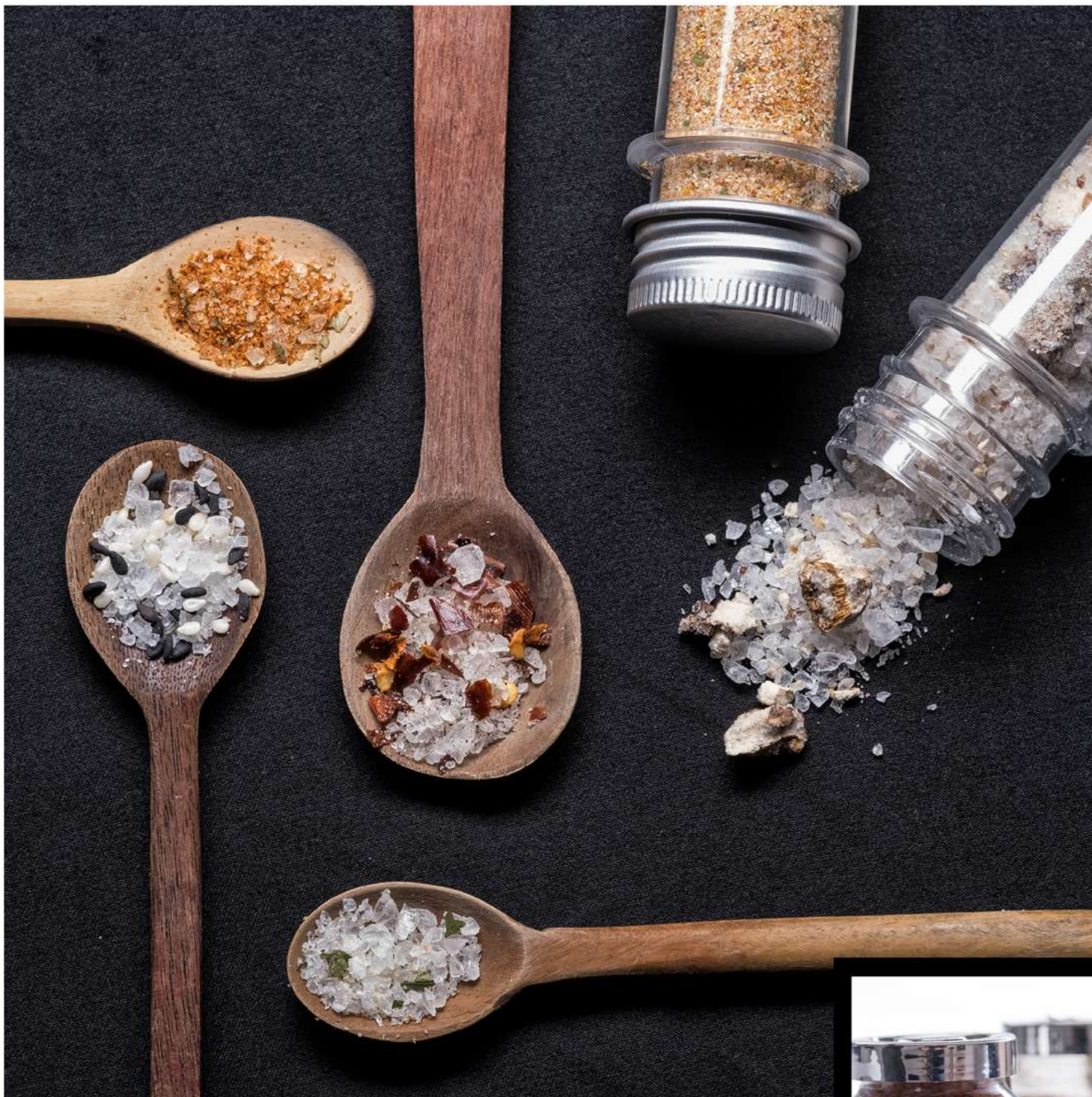
Saverio Stassi. Chef venezolano radicado en República Dominicana. Chef ejecutivo de Time. Ha estudiado en las escuelas de cocina más destacadas de Estados Unidos, España, Italia y Francia. Fue el ganador del 7mo. Concurso Gastronómico de Carne Americana en México en el área de nutrición. Actualmente es jurado en la tercera temporada de Master Chef, edición República Dominicana, y se reventa en su nueva propuesta gastronómica, el Restaurante Ajuälä, combinando productos locales con ingredientes internacionales. Fotografía por Víctor Siladi.



Fotografía por Víctor Siladi.

La Desserterie. Coqueta tienda de postres y panes artesanales. Es un espacio pequeño, cálido y acogedor. Disponen de opciones libre de gluten y trabajan algunos de sus productos con "masa madre", lo que ayuda a potenciar las

cualidades de un producto más sabroso y aromático. Sus creadores están dedicados a crear pastelería creativa con los mejores ingredientes para ofrecer opciones dulces y saladas para almorzar, desayunar o merendar.



Fotografía por Víctor Siladi.

MetiendoLaCuchara. Su creadora, Betsy Vilorio, amante de la comida y la gastronomía, trae con su emprendimiento una variedad de sales sazonadas, elaboración de recetas y estilismo culinario.





Operador control master de Telemicro. Fotografía por Víctor Siladi.

DOMINICANA

CREATIVA

TALENTO EN LA ECONOMÍA NARANJA



dominiconocreativo.com.do

