



Evento gastronómico-turístico SABOR FUSION-RD 2022 celebrado del 23 al 25 de febrero en República Dominicana

Este Congreso tuvo a España como país invitado, dando a conocer allí los productos agroalimentarios españoles de la mano de reconocidos chefs.



HORIZONTALES | CUMBRES Y CONGRESOS



AMÉRICA |
REPÚBLICA DOMINICANA

SAN JOSÉ 03.03.2022



Del 23 al 25 de febrero de 2022 se celebró en la República Dominicana el I Congreso gastronómico-turístico "SABOR FUSION-RD 2022". En este evento España fue el país invitado, dándose a conocer allí los productos agroalimentarios españoles, poniendo de relieve la calidad de la gastronomía española, junto con las especialidades dominicanas, gracias a la participación de autoridades y medio centenar de empresas.

En la feria se mostraron stands de apreciados y excelentes alimentos españoles de gran calidad, como los jamones y otros embutidos ibéricos de la empresa BLAZQUEZ de Salamanca, vinos de la Ribera del Duero con certificación ecológica de BODEGAS COMENGE, quesos DOP manchegos DON BERNARDO, quesos ibéricos GRAN CAPITÁN, quesos EL GRECO, quesos EL VENTERO y los diversos tipos de aceite de oliva virgen extra de la empresa VALDEZARZA de Toledo (de las variedades coupage, picual y arbequina).

Además, sirvió de punto de encuentro global para los profesionales del sector turístico, hostelero y gastronómico de República Dominicana, España (país invitado), Italia, Puerto Rico y Venezuela. Se realizaron más de una veintena de ponencias, 9 masterclass y talleres de cocina (teórico-prácticos, de 3 horas de duración y protagonizadas por reconocidos chefs), degustaciones, demostraciones de producto, etc. a base de materia prima de España y de República Dominicana, demostrando la versatilidad de las técnicas culinarias y su aplicación.

Se iniciaron y cerraron negociaciones, acuerdos y procesos de compra con los distribuidores presentes en la feria, se agendaron reuniones, construyendo un

networking de trabajo, y se cerraron acuerdos de distribución de productos y servicios con los colaboradores presentes.

Participaron profesionales tan reconocidos como Fernando Pérez Arellano (2* Michelin, España), el mixólogo español Óscar Lafuente de Blas, Koldo Royo (fundador y presidente de la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares), Andreu Genestra (1* Michelin, España), el sumiller del restaurante Santceloni de Madrid David Robledo, Roberto Capone (campeón del mundo 2019 al mejor risotto y Chef 5* en la categoría *Italian Cuisine Master Chef*), la Chef Tita (Inés Páez Nin, "Embajadora de la Nueva Cocina Dominicana ante el mundo"), María Marte (2* Michelin, Embajadora Iberoamericana de la Cultura, fue jefa de cocina de El Club Allard de Madrid, Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Jefa de Cocina en 2015, en 2018 regresó a la República Dominicana para desarrollar un proyecto de integración social), Ana Lebrón (chef dominicana que ganó la medalla de oro en la categoría Culinary Art, única Jueza Certificada para competencias de gastronomía por la WACS y ACF en el país y Medallista de Gastronomía en eventos Internacionales), Alberto Martín Cárdenas (formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, quien ha obtenido, durante 4 años consecutivos, el premio *Mejor Chef de República Dominicana*), etc.

El último día se entregaron los premios SaborFusion y las Chaquetillas de Oro a varios chefs y pasteleros (gracias a la Academia Dominicana de Gastronomía), junto con 2 Premios Especiales:

- a Geo Ripley por su gran labor como encargado de patrimonio cultural inmaterial del Ministerio de Cultura de la República Dominicana, al liderar la candidatura del casabe como patrimonio inmaterial a la UNESCO y por su consecuente empeño en ubicar a la gastronomía dentro de la cultura dominicana.

- La Academia Dominicana de Gastronomía.

Al finalizar el evento se confirmó que la siguiente edición se realizará en México.