

TASTE OF SANTO

Por Elizabeth Blanc
blanc@coqui.net

Les cuento que la ciudad primada de América, Santo Domingo de Guzmán, vistió sus mejores manteles para darle la bienvenida a los amantes de la buena gastronomía dominicana maridada por los mejores vinos y tragos del mundo en el *Taste of Santo Domingo 2012*; un encuentro internacional de tres sabrosos días de alta cocina.

El emblemático Renaissance Jaragua Hotel & Casino fue la sede del importante encuentro. Allí se conjuraron los olores y sabores junto al placer de cocinar. Los salones Anacaona y el teatro La Fiesta se transformaron en un espacio internacional donde las competencias, charlas, catas y demostraciones culinarias fueron recibidas con mucho entusiasmo por un

orgulloso— no tiene nada que envidiarle en este sentido a ningún otro destino caribeño”.

Esta competencia estuvo avalada por el Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas y el evento contó con varios patrocinadores y casas comerciales del área de bebidas y alimentos. Llamó la atención entre los presentes, la decoración de los salones, así como la distribución y el diseño de los *stands* de los exhibidores, mostrando una vanguardista línea creativa, complementada con los frescos colores del trópico, así como diferentes elementos que resaltaron las bondades de los productos y marcas expuestas.

Esta edición del *Taste of Santo Domingo* contó con el atractivo adicional de la Copa Culinaria de la República Dominicana; una forma de incentivar a los chefs dominicanos y extranjeros.

Contó con la participación de varios equipos de muy alto nivel profesional, destacándose representantes de España, Ecuador, Venezuela y República Dominicana, entre otros. La competencia estuvo capitaneada por Freddy Muñoz-Aguilar, director del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas y la Academia Culinaria de las Américas. El Ministerio de la República Dominicana reafirmó su apoyo, siendo uno de los principales anfitriones del evento.

Invitados de 18 kilates de sabor...

La compañía Claro fue el principal auspiciador de los afamados chefs del canal Gourmet.com;

Mariano Sandoval y Osvaldo Gross hicieron las delicias con su extraordinaria sapiencia y conocimientos. Hizo una magistral ponencia directamente desde España, el reconocido Chef Bruno Oteiza, fundador del Restaurante BIKO en México, uno de los mejores 50 restaurantes del mundo, según la lista San Pelegrino de Restaurant Magazine. El talentoso chef mexicano, Mariano Sandoval, conductor del programa “Con M de México” deleitó a todos con su versión innovadora de Tacos de Monterrey.

Para orgullo nuestro, el comunicador y conferenciante en temas relacionados, el puertorriqueño Josué Merced Reyes disertó sobre las tendencias globales de los tragos alrededor del mundo en el ámbito de los bares y restaurantes. Su charla gozó de mucha aceptación, a juzgar por la gran audiencia con la que contó. Josué, quien posee una vasta experiencia en dicha materia, es conocido por sus espacio radiales *Pleasures in the Caribbean* y *Buen Vivir* que se transmite en todo el Caribe.

La mixología de avanzada tuvo su representación en la figura del barman brasileiro, Paulo Figueiredo, que versó su exposición sobre la utilización de los productos y frutos de temporada y nuevas técnicas de preparación y sabor en la coctelería moderna.

Saboreando con los de casa...

Del patio expusieron magistralmente sobre las “Esencias de mi Tierra” los chefs Juancho Ortiz, Catherine Lemoine, Leandro Díaz e Inés Páez del programa radial “4 Tiempos”. No obstante, quien se metió al público en un delantal con su chispa y sandunga, fue la reconocida chef criolla Rosa María



Crema de yuca

millar de *foodies* y personalidades de la industria.

El creador y joven productor del evento, Raymundo Morales, manifestó en los actos de apertura que “nuestro país, desde hace varios años, viene tomando conciencia sobre la importancia de la cocina de alta calidad y el reflejo de eso se pone de manifiesto en la gran cantidad de restaurantes que, con propuestas novedosas y refinadas técnicas, conforman la gastronomía local. República Dominicana —dijo



Fotos Elizabeth Blanc