

# Gastronomické putování po Santo Domingu

*Praha, 18. srpen 2010 – V Santo Domingu, hlavním městě Dominikánské republiky, byl zahájen projekt na podporu tradiční gastronomie s názvem “Circuit Gourmet”. Tento jedinečný projekt poběží po dobu následujících pěti měsíců.*

Santo Domingo získalo pro rok 2010 titul “Americké hlavní město kultury”, který je každoročně udělován **Organizací amerických hlavních kulturních měst** (International Bureau of Capitals of Culture). V rámci tohoto ocenění a ve spolupráci s Asociací restaurací Dominikánské republiky (ADER) byl zahájen projekt na podporu místní gastronomie s názvem “Circuit Gourmet”.

Do projektu “**Circuit Gourmet**” se zapojí více než 30 kvalitních restaurací, které budou ve městě prezentovat místní gastronomii od 16. srpna až do 31. prosince 2010. V průběhu posledního měsíce se pak uskuteční velké finále. Projekt je podpořen Ministerstvem kultury a Ministerstvem cestovního ruchu Dominikánské republiky.

**Asociace restaurací Dominikánské republiky (ADER)** vyzvala své členy, zejména v Santo Domingu, aby maximálně podpořili tradice a kořeny národní gastronomie Dominikánské republiky.



Restaurace, které se do programu zapojí, budou v průběhu následujících pěti měsíců připravovat místní speciality a pokrmy podle tematického menu. Výběr pokrmů bude odrážet a představovat kulturu Dominikánské republiky, tradiční suroviny a celou oblast Karibiku. Příležitost ochutnat tradiční pokrmy budou mít všichni návštěvníci Santo Dominga v místních restauracích. Restaurace zapojené do “Circuit Gourmet” budou označeny grafickým poutačem s krátkou informací o této akci.

*“Připravovaná Circuit Gourmet začíná v srpnu a pro každý měsíc je připraveno speciální téma: srpen – Dominikánské Fusionao, září – Dominikánské Tapas, říjen – Mořské plody a kokos, listopad – Tabák a rum. V prosinci se následně uskuteční velké finále s názvem Neo-Cocina Dominicana”, říká Augusto Sánchez, předseda ADER.*



Oficiální zahájení “Circuit Gourmet” proběhlo 16. srpna v restauraci Lupe v Santo Domingu a záštitu nad ním převzali: ministr kultury José Rafael Lantigua, ministr cestovního ruchu Francisco Javier García, prezident Mezinárodního úřadu kulturních měst, Xavier Tudela, předseda ADER Augusto LC Sánchez a koordinátor ACC 2010 Jose Oviedo.

Hlavní organizační výbor připravované “Circuit Gourmet” se skládá ze zástupců místních restaurací, mezi kterými jsou: Enzo Bonarelli (restaurace Vesuvio), Luis Broker (restaurace Pate’Palo), Rafael Cabrera (restaurace Marocha), Otto Ricard (restaurace Meson de la Cava), Augusto Sanchez (restaurace Good appetite a ADER) a José Oviedo.

*“Prostřednictvím Circuit Gourmet bychom se chtěli pokusit více upozornit na zapomenuté pokrmy Dominikánské republiky, které výrazným způsobem doplňují celkovou rozmanitost a vysokou gastronomickou úroveň v zemi. Tento zajímavý program bude zároveň sloužit jako podpora cestovního ruchu v zemi, zdůrazní jedinečné gastronomické dědictví Dominikánské republiky a položí základy pro novou gastronomii”, říká Augusto Sanchez, předseda ADER*

Všechny restaurace zapojené do “Circuit Gourmet”, mezi kterými budou také členové ADER, budou mít příležitost přestavit jeden až čtyři pokrmy dle tématického menu. Každá restaurace bude mít zároveň možnost, ukázat svoji tvořivost, patřičnou míru kvality, poskytnout inovativní a atraktivní kombinace chutí, vzhledu a celkového dojmu na talíři.

“Circuit Gourmet” chce ukázat **zvláštnosti, jedinečnost a krásu dominikánské kuchyně**. Celý projekt je také podporován zástupci z řad společností zabývajících se výrobou potravin např. Cervecería Nacional Dominicana nebo Mercasid a Taster.

#### **Gastronomická témata jednotlivých měsíců:**

Srpen	Dominikánské Fusionao
Září	Dominikánské Tapas
Říjen	Plody moře a kokos
Listopad	Tabák a rum
Prosinec	Velké finále Neo-Cucina Dominicana

**Dominikánská Fusionao:** Kořeny tradiční dominikánské kuchyně jsou předávány z generace na generaci, míchány a transformovány s jinými gastronomickými tradicemi, což je výsledkem nekončící globalizace.

**Dominikánské Tapas:** Sušenky nebo křupky intenzivních chutí, barev a aroma, které jsou již dnes s velkou oblibou používány v mezinárodní kuchyni. Tvořivost místní kuchyně se významně projevila v jednoduchosti a výrazné chuti tapas, které si získaly mezinárodní oblibu.

**Plody moře a kokos:** V průběhu tohoto měsíce se bude pozornost zaměřovat hlavně na mořské a rybí speciality, které jsou typické nejenom pro Dominikánskou republiku, ale také pro celou karibskou oblast. Široká nabídka pokrmů z ryb nebo korýšů, připravených na více než tisíc způsobů, doplněných například kokosem, vytváří úchvatný a jedinečný gastronomický zážitek. Výborná pikantní jídla a lahodné dezerty vás donutí snít o nádherném moři, palmách a odpočinku v houpací síti s Piña Coladou v ruce.

**Tabák a rum:** Odvěká vysoká kvalita a jemnost dominikánské rumu v kombinaci se silnou vůní tabáku, vytváří s místními pokrmy neopaktovatelný a jedinečný zážitek.

**Velké finále:** Tvořivost a jedinečné chuti vyvrcholí ve velkém finále v průběhu prosince, které potvrdí, že Dominikánská republika patří mezi jeden z nejlepších gastronomických regionů celého Karibiku a Střední Ameriky. Tento měsíc ponese také název 'Neo-Cocina Dominicana', který má znamenat objevení zapomenutých tradic a položení tradic nových.

A co přinese “Neo-Cocina Dominicana? *“Předpoví nejbližší trendy v gastronomii Santo Dominga, představí paletu chutí z naší tradiční rodinné kuchyně. S využitím široké škály místních surovin v kombinaci s různými postupy a zvyky při přípravě, se kulinářské znalosti místních obyvatel zajistí vyrovnají vysokým standardům mezinárodní kuchyně”, říká Augusto Sánchez, předseda ADER.*

Gastronomické putování po Santo Domingu by mělo poukázat na známé i méně známe gastronomické tradice a zvyky a zdůraznit historické kořeny místní gastronomie. Pět měsíců plných zajímavých vůní a chutí by zároveň mělo napomoci navrhnout a vytvořit nové pokrmy s ohledem na současné trendy a upevnit vysokou kvalitu gastronomie v Dominikánské republice. Cílem je současně pochopení kulinařských tradic a vychutnání si výborných pokrmů nejenom návštěvníky této krásné destinace, ale také místními obyvateli, u kterých by mělo podpořit národní hrdost a vzájemnou soudržnost.

### **O Dominikánské republice**

Dominikánská republika patří mezi nejoblíbenější turistické destinace v oblasti Karibiku a zabírá přibližně 2/3 ostrovu Hispaniola, který se nachází jihovýchodně od Floridy. Tato španělsky hovořící destinace je ihned po Kubě, druhou největší zemí, která se nachází v Karibském moři. Geografie země je velmi různorodá, neboť zde najdeme nekonečně dlouhé panenské pláže, tropické pralesy a horské oblasti. Cestovní ruch patří mezi nejrychleji rostoucí průmysl v zemi. Dominikánská republika má pět hlavních turistických oblastí, kterými jsou Puerto Plata- Cabarete-Sosua, La Romana-Bayahibe, Samana-Las Terrenas, Boca Chica-Juan Dolio and Punta Cana.

### **Kontakt:**

Mgr. Leila Boasier Budecker  
Dominican Republic Tourism Office  
Štěpánská 611/14  
110 00 Praha 1

Tel.: +420 222 231 078

Email: [prague@dodominicanrepublic.com](mailto:prague@dodominicanrepublic.com)

Web: [www.godominicanrepublic.cz](http://www.godominicanrepublic.cz)

### **Kontakt pro média**

Kateřina Rotterová  
Destination Marketing  
Podnikatelská 565  
190 11 Praha 9

Tel.: +420 246 082 232

Email: [katerina.rotterova@destmark.eu](mailto:katerina.rotterova@destmark.eu)

Web: [www.destmark.eu](http://www.destmark.eu)