



Dominikanske Republikk erklært som kulinarisk hovedstad i Karibbien

Med utpregede smaker og et genuint preg av den lokale kulturen, har gastronomien i Dominikanske Republikk blitt anerkjent i hele Karibbien.

Santo Domingo, Mars 2017.



Ibero-American Academy og Royal Spanish Academy of Gastronomy har erklært Dominikanske Republikk som gastronomisk hovedstad i Karibbien. Nyheten ble kunngjort av styret i Ibero-American Academy of Gastronomy på en pressekonferanse som ble holdt i Martinez Salon i National Palace i Den dominikanske Republikk.

Den Dominikanske gastronomien har spansk og lokal taino opprinnelse, med en viss afrikansk påvirkning; en blanding av de tre tradisjonene som i fellesskap utgjør den Dominikanske smaksretningen. Andre kulturer har også hatt en påvirkning i mindre grad, og det finnes også spor av smaker fra Asia og cocolas (immigranter fra Antillene) i noen av de Dominikanske rettene.



Denne utnevnelsen innebærer en entydig erkjennelse av det gastronomiske mangfoldet i Dominikanske Republikk, et viktig element som hermed blir stadfestet som ett av de mest etterspurte fortrinn knyttet til sammensmelting av kulturer og det å nyte og lære om disse mer i detalj.

På møtet ble også betydningen av å fremheve konsolideringen av de initiativ og begivenheter som bidrar til å styrke og videreutvikle mangfoldet og det spesielle ved det gastronomiske produkt i Dominikanske Republikk.

Kort oppsummering av påvirkning



Blant de tre hovedretningene som i særlig grad påvirker det Dominikanske kjøkken, er Taino-kulturen særlig ansvarlig for påvirkningen knyttet til bruk av knoller og andre spesielle grønnsaker, som mapuche, bønner, søtpoteter, kassava, yuca, leren, palmehjerter, annatto og peanøtter; ingredienser som blir benyttet i alle former og presentert på ulike måter.



Måten å tilberede maten på, hadde sin opprinnelse i den spanske kulturen, basert på koking som en viktig del av tilberedningen. De er også ansvarlige for å ha introdusert storfe og svin i vårt kosthold.

Når det gjelder den afrikanske kulturen, hadde den også innflytelse på tilberedningsmåten, med risting, dampkoking og steking av maten. I tillegg, skyldes det dem at en del retter ble introdusert, som i dag er en viktig del av det Dominikanske kjøkken, med bl.a. yam-planter og due-erter.

Kontaktinformasjon:

Hvis du har bruk for mer informasjon om Den dominikanske Republik, vennligst ta kontakt med:

Dominican Republic Tourist Office, Stockholm

Patricia Polanco de Olmos, direktør
E-mail: p.polanco@godominicanrepublic.com
Telefon: +46 8 120 205 37

Target Tourism, Trade & Press

Pia Klitten Sørensen
E-mail: pia@target-tourism.dk
Telefon: +45 8680 1025
Mobil: +45 2452 1025

Du kan finne flere bilder i mediedatabasen på websiden:

<http://www.godominicanrepublic.com/press/media-photo-galleries>

Om Den Dominikanske Republik

Omgitt av Atlanterhavet i nord og Det Karibiske Hav i sør, kan vårt tropisk frodige og paradisiske land skryte av en ca. 1.600 km lang kystlinje, rundt 400 km med noen av verdens beste strender, fantastiske hoteller og turistanlegg, og et enormt spekter av tilbud knyttet til sport, avkobling og underholdning. Her kan du kaste deg ut i den pulserende dansen merengue, koble av på varierte og luksuriøse overnattingssteder, oppdage historiske minnesmerker fra flere århundrer tilbake i tid, meske deg med smaker fra dominikansk gastronomi eller oppleve spennende økoturismeprodukter i våre fantastiske nasjonalparker, fjellområder, langs elver og på strender. Kjent for sine varme og gjestfrie mennesker, er Den Dominikanske Republik et reisemål helt utenom det vanlige, med fokus på praktfull natur, en sammensatt og spennende historie og svært rike kulturopplevelser som musikk, kunst, festivaler m.m., samt unike dominikanske spesialiteter som sigarer, rom, sjokolade, kaffe, merengue, rav og larimar. Den Dominikanske Republik tilbyr det beste av strender, en fascinerende historie og kultur, og landet velges ofte som et sted for å koble av fra hverdagen for kjendiser, så vel som andre, både par og familier.

Besøk den offisielle websiden til Turistdepartementet for Den Dominikanske Republik om du vil ha mer informasjon:
www.GoDominicanRepublic.com.