



## **FESTIVAL GASTRONÓMICO SABOREA PUERTO PLATA, EL BROCHE DE ORO DE DISCOVER MARKETPLACE 2019**

Puerto Plata, RD-Cadenas hoteleras y restaurantes locales del destino Puerto Plata se unieron por cuarta ocasión para mostrar la variedad de sabores que ofrecen a los turistas que visitan la Novia del Atlántico, en el festival gastronómico “Saborea Puerto Plata”, organizado por el Clúster Turístico, en el marco de celebración de su feria anual de turismo y aventura Discover MarketPlace 2019.

El festín culinario, que tuvo como escenario el área de playa del Hotel Sunscape Puerto Plata Resort & Spa, contó con la integración de los chefs de la mayoría de hoteles participantes en la feria, quienes expusieron sus propuestas de platos fríos y calientes, destacando en sus creaciones ingredientes y elementos propios de la región.

Jorge Arribe, gerente general de Sunscape Puerto Plata Resort & Spa, en su condición de anfitrión del hotel, al dirigir unas palabras de bienvenida, valoró el impacto positivo de Saborea Puerto Plata, calificándolo como escenario ideal para exponer los atributos gastronómicos de la zona, lo que representa un activo clave dentro de la oferta turística que se les ofrece a los visitantes.

En esta entrega formaron parte de la actividad los departamentos de A&B de Sunscape Puerto Plata, Be Live Collection Marien, Iberostar, V Heavens, VH Atmosphere, Gran Ventana, Casa Colonial, Senator Playa Bachata, Emotions by Hodelpa, Amhsa Marina, Blue JackTar y Ocean World. Todos impregnaron las características distintivas de sus sabores, combinando lo mejor del país, de la zona y de la gastronomía internacional.

Entre los platillos que se presentaron se destacan: Lomo de Bacalao Asado MCS, en escama de calabaza y mofongo, con emulsión de yuca, nido de banana relleno de cangrejo con sabor a coco, estofado de chivo con pimiento piquillo, costilla de cerdo tropical en salsa de guayaba orgullo de mi abuela, mofongo relleno de ropa vieja de chivo del corral en salsa de coco y remolacha y crocante de batata, pato a la naranja sobre puré de yautía, aves silvestre sorprendada al coco, quipes rellenos de chivo con

mojo de ajíes, canoa de palmito; Tierno corazón de palma relleno de bacalao, confitado espolvoreado con mimosa de huevo de codorniz, mil hoja de cerdo en pulla con leonesa de cebollitas de Cabral, Riqui Taki del Atlántico, catibias de chivo, ceviche de pescado fresco con mango, guinea silvestres rellena de plátano maduro y semilla de cajuil con salsa de frutos del bosque, Chambre de Guinea Criolla con Gandules al Coco, Lomo de Bacalao Asado MCS, en escama de calabaza y mofongo, con emulsión de yuca, entre otros platos.

Mientras que en las propuestas dulces de incluyeron: Dulcera de tayota, tartaletita de manzana criolla con glaseado de fresa Tarta de coco con limón al estilo Mamá Tingó preparado con coco y jugo de limón, flan de yuca y coco, conserva de naranjas perfumada con cacao blanco, tardes de chinola; falso bonsai de azúcar con fruto de chinola, Borracho de ron dominicano con coco tierno y merengue flameado, mousse de guanábana y pitajaya con crujiente de cacao de Moca, Cristal de Toronja al Camú, crema de queso con maracuyá y salsa de chocolate a la pimienta de Jamaica.

#### Datos de interés

La junta directiva del Clúster Turístico de Puerto Plata, aprovechó el marco de celebración de Saborea Puerto Plata para entregar un reconocimiento a Jakaira Cid, pasada directora ejecutiva de la institución, por sus aportes e iniciativas de trabajo desarrolladas durante su gestión.

La propuesta musical de la noche estuvo encabezada por Frank Green y Mañana a la Die', agrupación que ofreció un espectáculo que deleitó los invitados. También estuvo el Dj Emil Román colocando una variada selección de éxitos

"Saborea Puerto Plata" formó parte del programa de actividades de la octava versión de la feria Discover Puerto Plata MarketPlace, que se realizó en el Centro de Convenciones Puerto Plata, del hotel Blue JackTar en Playa Dorada, del 18 al 20 de septiembre.