

23, 24 y 25 de febrero de 2022

# CONGRESO SABORFUSION

GASTRONOMÍA & TURISMO REPÚBLICA DOMINICANA

  
breathless®  
Punta Cana  
RESORT & SPA

  
SaborFusion  
Gastronomía & Turismo



[saborfusionrd.com](http://saborfusionrd.com)

---

**04.** El Congreso

---

**10.** España: país invitado

---

**12.** Detalles del Congreso

---

**18.** Ponencias

---

**23.** Masterclasses presenciales

---

**35.** Stands permanentes

---

**37.** Firma de libros y mesa redonda

---

**39.** Labor social

---

**40.** Premios

---

**43.** Colaboran

---





**Inés Páez Nin 'Chef Tita'**  
Embajadora de la Cocina Dominicana



**María Marte**  
Chef - 2 Estrellas Michelin



**Ana Lebrón**  
Medalla de Oro en Olimpiadas IKA 2020



**Fernando Pérez Arellano**  
Chef - 2 Estrellas Michelin



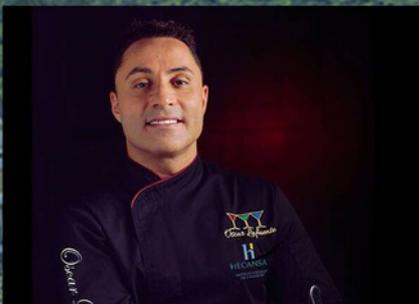
**23, 24 y 25**  
**de febrero de 2022**

**Congreso de**  
**Gastronomía & Turismo**  
**en República Dominicana**

[info@saborfusionrd.com](mailto:info@saborfusionrd.com)  
[saborfusionrd.com](http://saborfusionrd.com)



**Antonio Bachour**  
Premio Best Chef Awards 2018



**Óscar Lafuente**  
Experto Barman y Mixólogo



**Koldo Royo**  
1 Estrella Michelin y Presidente de ASCAIB



**Roberto Capone**  
Cinco Estrellas Cocina de Italia



**David Robledo**  
Sommelier - 2 Estrellas Michelin



**Alberto Martín**  
Chef ejecutivo Club Hemingway



**Colaboran**



**Andreu Genestra**  
1 Estrella Michelin



**Israel Gata**  
Chef ejecutivo Breathless Punta Cana



[info@saborfusionrd.com](mailto:info@saborfusionrd.com)  
[saborfusionrd.com](http://saborfusionrd.com)



# EL CONGRESO



El proyecto SABORFUSION República Dominicana 2022 nace de la inquietud, no solo de dar a conocer el patrimonio gastronómico de República Dominicana, de la mano de sus mejores profesionales, sino también de promover la FUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA DOMINICANA Y LA ESPAÑOLA.

Pretende ser un punto de encuentro global para los profesionales de la hostelería y turismo de ambos países, con el fin de propiciar un acercamiento a la diversidad, creatividad y riqueza culinaria de República Dominicana, características que la han convertido en un referente del sector hostelero en el Caribe.

Asimismo, quiere ser un espacio de integración y exposición comercial del sector hostelero dominicano en España.

En República Dominicana hay inscritas 260.000 personas con pasaporte español y un buen número de empresarios de ascendencia española, que dominan campos como alimentación, restauración y distribución. La Cámara de Comercio Española cuenta con aproximadamente 400 empresas afiliadas y, a su vez, se estima en 250.000 el número de dominicanos en España.

Los intercambios de mercancías son sustanciales en materia de importación y exportación, como también las remesas de productos autóctonos que se envían desde España. Esto conforma unas relaciones bilaterales muy consolidadas, que van más allá de las estrictamente económicas.

# EL CONGRESO



Debido a este gran intercambio entre países, y a la considerable cantidad de dominicanos afincados en España y viceversa, se ha pensado que es una iniciativa casi obligada dar a conocer y fusionar ambas culturas gastronómicas y buscar el fortalecimiento y posicionamiento de la cultura gastronómica dominicana en España a través de la participación conjunta de los sectores públicos.

La principal función del proyecto es dar visibilidad, difundir y promover los productos más emblemáticos dominicanos, ofreciendo diversas propuestas culturales de gran calidad a manos de nuestros chefs a través de ponencias, recursos audiovisuales, masterclasses presenciales, degustaciones o experiencias gastronómicas únicas.

Con ello buscamos contribuir con la valoración, rescate y difusión del legado culinario hispano- dominicano a nivel nacional e internacional y, de esta manera, fortalecer la identidad de la cocina tradicional dominicana como un elemento diferenciador de su oferta turística.

# OBJETIVOS

---

## 01.

Fortalecer el vínculo turístico entre España y la República Dominicana

---

## 02.

Conocer de primera mano las tendencias gastronómicas y productos dominicanos a través de recursos audiovisuales, degustaciones, cenas y masterclasses.

---

## 03.

Posicionar a la República Dominicana como destino turístico-gastronómico indispensable a nivel Internacional.

---

## 04.

Apostar por la promoción nacional de la gastronomía dominicana, como elemento relevante en el espacio gastronómico de España y de la Unión Europea.

---

## 05.

Obtener un panorama global de la oferta comercial especializada en el mercado dominicano.

---

# OBJETIVOS

---

## 06.

Visualizar nuevos productos, recetas, técnicas e instrumentos del sector hostelero con la idea de incorporarlos a la oferta gastronómica nacional.

---

## 07.

Iniciar, continuar o cerrar negociaciones, acuerdos y procesos de compra con los distribuidores presentes en SABORFUSION República Dominicana 2022.

---

## 08.

Agendar reuniones y construir un networking de trabajo con los colaboradores de SABORFUSION República Dominicana 2022.

---

## 09.

Cerrar acuerdos de distribución de productos/servicios con los colaboradores presentes.

---

## 10.

Ratificar nuestro compromiso con una alimentación saludable, solidaria y sostenible. En otras palabras, contribuir con la creación de conciencia sobre la necesidad de cuidar la alimentación; apoyar toda la cadena alimentaria y que todos puedan acceder a comida y bebida y ser garantes de la preservación de la biodiversidad y la cultura.

# LA SEDE

# PUNTA CANA



Localizado en Uvero Alto, el **Breathless Punta Cana Resort & Spa** está situado en una impresionante playa salpicada de palmeras. Todas las nuevas y lujosas suites ofrecen el máximo servicio en las habitaciones 24 horas y jacuzzi al aire libre. Todas las habitaciones de la planta baja le ofrecen acceso directo a la piscina desde la terraza. Con alimentos ilimitados a la carta y con bebidas ilimitadas en los nueve restaurantes y diez bares, además de aproximadamente 20 opciones, adicionales en Breathless Punta Cana justo a un lado, donde podrá encontrar todo lo que busca. Con un sinfín de actividades terrestres y acuáticas, fiestas, entretenimiento en vivo para todas las edades, cinco piscinas, clubes supervisados para niños y adolescentes, un casino, un club nocturno y un spa de clase mundial, los momentos divertidos en Dreams Onyx Punta Cana serán inolvidables.

**Breathless Punta Cana Resort & Spa** ofrece maravillosas vistas frente al mar Caribe, perfecto para viajeros de todas las generaciones, familias con adolescentes y pequeños, así como parejas y amigos. Disfrute de esta experiencia moderna en un ambiente familiar donde los juegos y la diversión darán pasos a la paz y la tranquilidad. Amplias habitaciones y suites perfectamente situadas y lujosamente equipadas con amenidades. Escenarios activos y vivos proveerán entretenimiento para todas las edades y es el lugar perfecto para reuniones familiares, bodas o un gateway para su grupo social.

**IBERIA**



# ESPAÑA

## PAÍS INVITADO



En esta primera edición España será país invitado, lo que supone una gran oportunidad para poner de relieve la calidad de la gastronomía española.

La mayor parte del territorio de España está integrada (junto con Portugal, Andorra y Gibraltar) en la Península Ibérica, además de incluir a los archipiélagos de Canarias y Baleares.

Con una ubicación estratégica entre Europa y África, y tras la influencia cultural y artística de diferentes civilizaciones a lo largo de milenios, España es una de las principales potencias del mundo y su patrimonio cultural atrae a millones de turistas. No en vano es el segundo país más visitado del planeta.

Asimismo, es el tercer país con mayor número de designaciones de Patrimonio Mundial por parte de la UNESCO, con un total de 48 bienes y sitios considerados únicos y diversos.

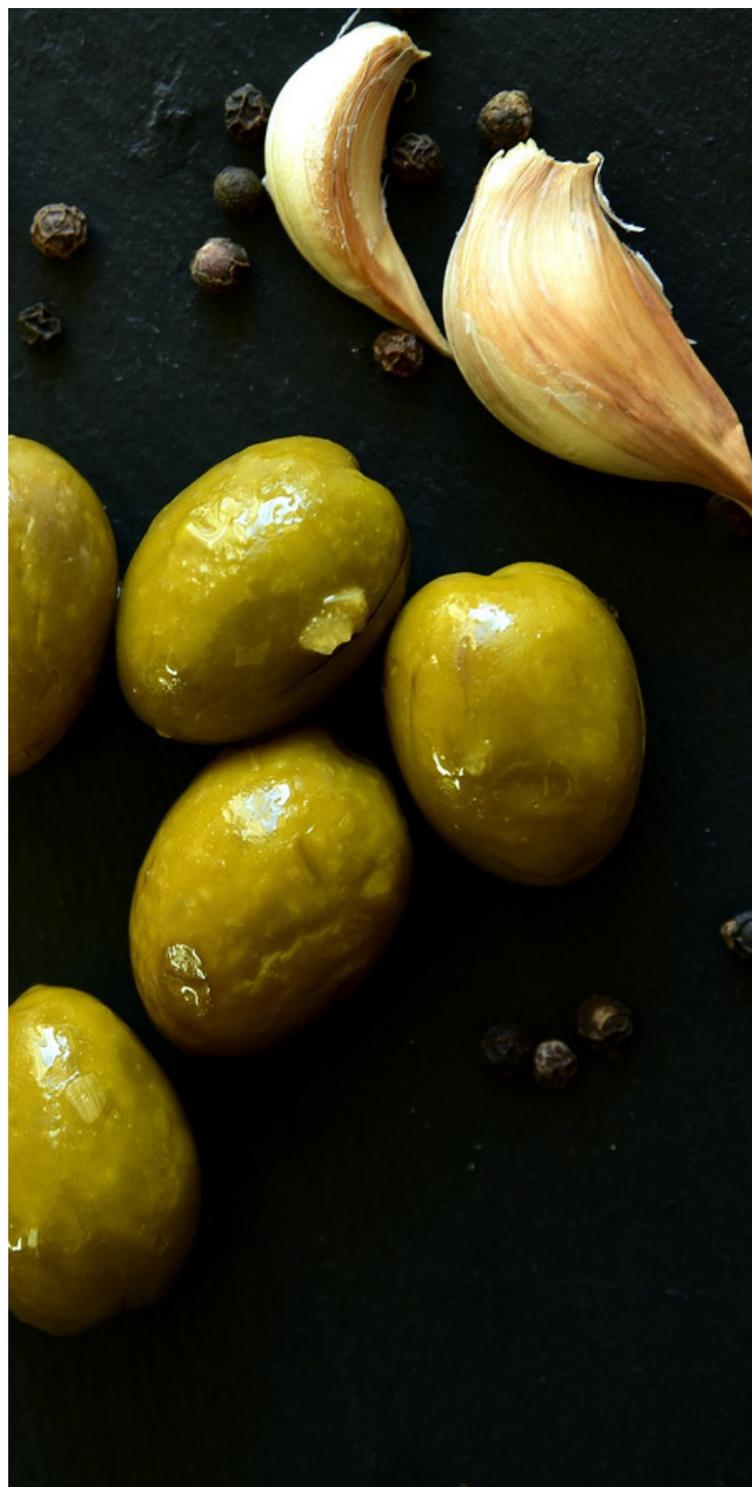
# LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Por su calidad, la gastronomía española es una de las más valoradas y conocidas internacionalmente.

El mar y la tierra la nutren de excelentes ingredientes, lo que hace posible una gastronomía variada y apegada a la Dieta Mediterránea. Y España aporta, además, a la gastronomía mundial un concepto, un estilo de vida tan único como las tapas y el tapeo.

De hecho, varios chefs (como Ferran Adrià, Martín Berasategui, Juan Mari y Elena Arzak, Carme Ruscalleda, Dabiz Muñoz, Pedro Subijana, o los hermanos Roca) llevan ocupando año tras año los primeros puestos entre los mejores del planeta.

SABORFUSION República Dominicana 2022 organizará talleres de cocina para demostrar la versatilidad de las técnicas y su aplicación a la materia prima de España y de República Dominicana.



# DETALLES

# DEL CONGRESO



INFORMACIÓN GENERAL

PONENCIAS

NUESTROS PONENTES

MASTERCLASSES

THE LUXURY CHEFS

STANDS PERMANENTES

FIRMA DE LIBROS

MESA REDONDA

# INFORMACIÓN GENERAL

FECHA: 23, 24 Y 25 de febrero de 2022

LUGAR: Breathless Punta Cana Resort & Spa (Punta Cana, República Dominicana)

HORARIO: 09.00 am -09.00 pm

ACCESO: profesionales

## PRIMERA JORNADA (23 FEBRERO)

Stands, ponencias/demostraciones de producto, masterclasses y firma de libros

## SEGUNDA JORNADA (24 FEBRERO)

- Stands, ponencias/demostraciones de producto, masterclasses, firma de libros y mesas redondas

- Experiencia gastronómica bajo la dirección de los chefs Alberto Martín y Roberto Capone. Los postres serán ofrecidos por el maestro pastelero Antonio Bachour y la coctelería tendrá el sello de Óscar Lafuente y su equipo de bartenders.

## TERCERA JORNADA (25 FEBRERO)

- Stands, ponencias/demostraciones de producto, masterclasses, firma de libros y mesa redonda

- Entrega del reconocimiento de la Organización Benéfica y entrega de los Premios SaborFusion

- Experiencia gastronómica bajo la dirección de los chefs Inés Páez, Tita, y Fernando Pérez Arellano. Los postres serán ofrecidos por el maestro pastelero José Manuel Samper y la coctelería tendrá el sello de Óscar Lafuente y su equipo de bartenders.

# 1ª JORNADA (23 FEBRERO) ESCENARIO LA AURORA

08.45 am INAUGURACIÓN DEL CONGRESO

09.30-10.30 am FERNANDO PÉREZ ARELLANO (2 ESTRELLAS MICHELIN, ESPAÑA) Cocina de alma viajera

11.00-12.00 pm DANIEL HERNÁNDEZ VICEPRESIDENTE AMRESORTS RD Estrategia de sostenibilidad y servicios postpandemia

12.30-1.30 pm DAVID ROBLEDO (SUMILLER DEL RESTAURANTE AMBIVIUM) Los vinos dulces en España

02.30-03.30 pm WÁSCAR ARACENA (EMBAJADOR DE MARCAS LA AURORA) La Aurora: el maridaje perfecto

4.00-05.00 pm KOLDO ROYO (PRESIDENTE HONORÍFICO ASCAIB, ESPAÑA) Restauración y hostelería en el siglo XXI

5.30-06.30 pm CHEF TITA (EMBAJADORA COCINA DOMINICANA) Raíces, matices y contrastes

7.00-08.00 pm LUISA SÁNCHEZ GARCÍA Y BEATRIZ BLÁZQUEZ MARTÍN Jamones Blázquez y sus 90 años de tradición

## 2ª JORNADA (24 FEBRERO) ESCENARIO LA AURORA

09.30-10.30 am	JAVIER PLAZA Y ÁLVARO AMAYA (MESA REDONDA CON ANTONELLA RUGGIERO)	SaborFusion: recorrido y filosofía
11.00-12.00 pm	ANTONIO BACHOUR (PASTELERO PUERTORRIQUEÑO Y THE BEST CHEF AWARD EN MILÁN EN 2018)	Tendencias de la pastelería en 2021
12.30-01.30 pm	ROBERTO CAPONE (CHEF 5 ESTRELLAS DE LA COCINA DE ITALIA)	El ron dominicano entre fogones
2.30-03.30 pm	ESCUELA TÉCNICA SERRANÍA	La mujer en la gastronomía
04.00-05.00 pm	JULIÁN PLAZA (ABOGADO)	La experiencia turística, cómo protegerla jurídicamente
05.30-06.30 pm	MARÍA MARTE (2 ESTRELLAS MICHELIN)	Gastronomía dominicana: deleite para el mundo
07.00-08.00 pm	LUIS ROS (PRESIDENTE ADG)	Pasado, presente y futuro de la gastronomía dominicana
08.00-09.00 pm	ANDREU GENESTRA (1 ESTRELLA MICHELIN, ESPAÑA)	El mundo del cerdo

# 3ª JORNADA (25 FEBRERO) ESCENARIO LA AURORA

09.30-10.30 am GEO RIPLEY (MINISTERIO DE CULTURA RD) La gastronomía como eje esencial de la cultura

11.00-12.00 pm FERNANDO PÉREZ ARELLANO E INÉS PÁEZ (CHEF TITA) La gastronomía dominicana en el mundo

12.30-01.30 pm ANA LEBRÓN (CHEF DOMINICANA, MEDALLA DE ORO EN LA CATEGORÍA CULINARY ART) El valor de la medalla de oro mundial culinaria en el posicionamiento de la marca país

01.45-03.00 pm FLAVOR FUSION FEST El mangú y el Récord Guinness

04.00-05.00 pm ÓSCAR LAFUENTE DE BLAS (MIXÓLOGO, ESPAÑA) Gastrococtelería I+D

05.30-06.00 pm CONCLUSIONES

06.30-08.00 pm ENTREGA PREMIOS SABORFUSION Y CLAUSURA DEL CONGRESO



*Orgullo Dominicano*

# PONENCIAS

Durante las jornadas se habilitará el **escenario principal La Aurora** para la celebración de ponencias.

Se dispondrá del material técnico necesario para obtener una correcta visibilidad y audición en función de la distribución, dimensiones y aforo del recinto: proyectores, pantallas, equipos de sonido.

Los ponentes abordarán los desafíos que afronta el sector empresarial dominicano en España, sus fortalezas y necesidades, creando un punto de encuentro con miras a identificar alternativas para el aumento de la competitividad, el intercambio y la excelencia.

Asimismo, se centrarán en el debate sobre la promoción o el abordaje de un tema relacionado con la fusión y el conocimiento, a partir de la perspectiva que las grandes marcas dan a sus nuevas estrategias, iniciativas o productos.

La duración aproximada de las ponencias será de 60 minutos.

# NUESTROS PONENTES



**Inés Páez Nin, Chef Tita**, es una reconocida chef dominicana que ha sido catalogada como “Embajadora de la Nueva Cocina Dominicana ante el mundo” por ser la primera chef en enfocar su línea de cocina al rescate del patrimonio gastronómico y las recetas ancestrales de su país.



**María Marte**, Embajadora Iberoamericana de la Cultura, fue jefa de cocina de El Club Allard, tras la salida de Diego Guerrero y Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Jefa de Cocina en 2015. En 2018 anunció el regreso a su país para desarrollar un proyecto de integración social.



**Ana Lebrón** es una chef dominicana que ganó la medalla de oro en la categoría Culinary Art. Es la única Jueza Certificada para competencias de gastronomía por la WACS y ACF en el país y Medallista de Gastronomía en eventos Internacionales.

# NUESTROS PONENTES



**Fernando Pérez Arellano** es autor de una cocina premiada con 2 estrellas Michelin en su Restaurante Zaranda, en la isla de Mallorca (archipiélago Balear).

Sus platos reflejan su "creatividad y experiencia" y se basan en los productos de temporada que encuentra en el mercado local.



**Andreu Genestra** es chef del restaurante que lleva su nombre en el hotel Predi de Son Jaumell (Capdepera), que ha sido reconocido en 2015 con una estrella Michelin.

Define la suya como una "cuina de la terra", en la que impera el respeto por los ingredientes.



**Koldo Royo** es fundador y presidente de la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares (ASCAIB), delegado de Eurotoques y asesor gastronómico. Además, es propietario del prestigioso blog A Fuego Lento y de la plataforma Gastroempleo y suma más de 4 décadas en la hostelería.

# NUESTROS PONENTES



**Roberto Capone** es un chef italiano con más de tres décadas regentando restaurantes. Ha sido distinguido con las Cinco Estrellas de la Cocina de Italia en la categoría Italian Cuisine Master Chef, por su compromiso con la calidad y la autenticidad, y fue campeón del mundo 2019 al mejor risotto.



**Antonio Bachour** ha desarrollado postres hipercreativos que han aparecido en publicaciones de pastelería, ha escrito cuatro libros y en febrero de 2019 abrió su tienda-insignia en Coral Gables. Es Mejor Pastelero del Mundo The Best Chef Award en Milán (2018) y Pastelero de 2019 por la revista Esquire.

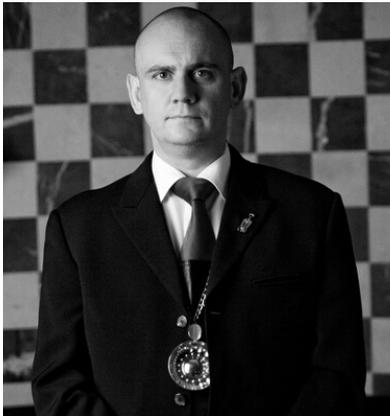


**Alberto Martín Cárdenas** formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (España), y con una larga trayectoria en la República Dominicana, es director de Food & Beverage del Club Hemingway. Ha obtenido, durante 4 años consecutivos, el Mejor Chef de República Dominicana.

# NUESTROS PONENTES



**Israel Gata** es el chef ejecutivo del Hotel Breathless Resort & Spa Punta Cana y suma más de dos décadas de carrera. Este profesional por vocación con una perspectiva creativa de su oficio es, además, formador y juez de varios concursos y define a la cocina como "la unión entre culturas y un motor de transformación".



**David Robledo** fue sumiller del restaurante Santceloni (Madrid), hasta su cierre, y es especialista en vinos. El año 2016 recibió el premio a Mejor Sumiller de la revista Club Gourmets, es profesor en el prestigioso Curso de Formación de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid y uno de los grandes nombres de la sumillería en España.



**Óscar Lafuente** se dedica al mundo de la barra desde hace 18 años. En la isla de Tenerife, donde vive, da clases de coctelería, en la cadena de hoteles-escuela de Canarias, Hecansa. Además, ayuda a la formación de bartender en bares, hoteles y restaurantes y a la creación de sus cartas.

# MASTERCASSES

# PRESENCIALES



SABORFUSION República Dominicana 2022 es un proyecto en cuyo ADN está apoyar, dar visibilidad, difundir y promover los productos más emblemáticos dominicanos, ofreciendo diversas propuestas culturales de gran calidad.

De la mano de nuestros chefs, sumilleres, directores de sala), y a través de sus nutridas ponencias, expondremos el valor del patrimonio gastronómico dominicano y de la FUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA DOMINICANA Y LA ESPAÑOLA.

Las **masterclasses presenciales** permitirán un encuentro cara a cara con los profesionales que compartirán con las personas registradas su know how, generando espacios de integración, exposición y transmisión de conocimiento únicos.

Para quienes no puedan asistir en formato presencial, existe una alternativa en streaming, con la más alta tecnología y calidad de imagen.

# CARACTERÍSTICAS

- Los pases son individuales y de, aproximadamente, 3 horas de duración.
- Al finalizar cada masterclass se hará entrega de los diplomas y las fotos en el photocall del salón.
- Debido a la gran demanda hemos habilitado la jornada del 22 de febrero con 2 masterclasses únicas.
- Se harán cinco jornadas: 22, 23, 24, 25 y 26 de febrero en horarios de mañana y tarde.
- Las masterclasses presenciales serán acreditadas por MASTERCLASS COURSES & ASCAIB.
- Las masterclasses también se podrán seguir en directo, vía streaming.



# Nuestra gastronomía **RESERVADA** para ti

**Chef Tita | Chef dominicana**

República Dominicana tiene reservada para ti una fusión de sabores extraordinaria, reflejo de nuestra influencia taína, africana y española.

En Banreservas estamos comprometidos con impulsar el desarrollo de nuestro turismo, apoyando, asesorando y ofreciendo recursos para seguir siendo el país líder en la región.

**Banreservas, firme aliado del turismo dominicano.**

[banreservas.com](http://banreservas.com)

T 809 960 2121     BanreservasRD

 **BANRESERVAS**  
El banco de todos los dominicanos

# 1ª JORNADA: 22 FEBRERO 2022

## ESCENARIO PROPAGAS



### MAÑANA

09:30-10:30 am

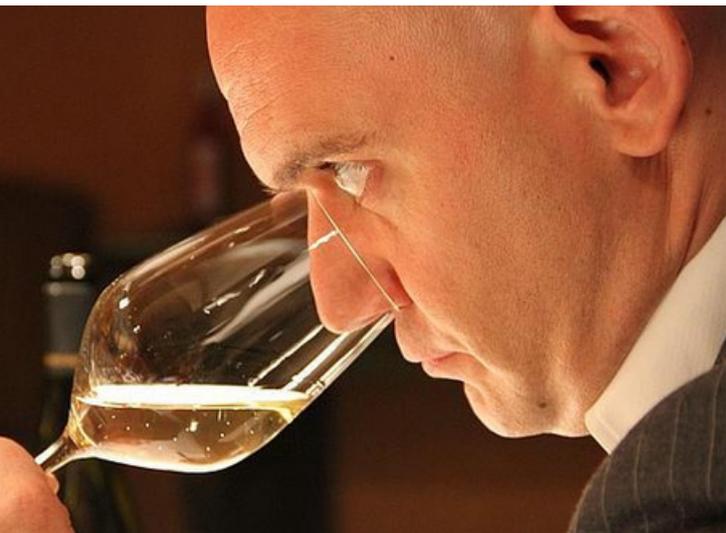
Demostración a cargo de Grupo Vima

10:30-01:30 pm

Chef: Israel Gata

Temática: turismo gastronómico sostenible

**Las masterclasses también serán retransmitidas vía streaming (previo pago), obteniendo un diploma acreditativo digital al finalizar**



### TARDE

03:30-04:30 pm

Demostración a cargo de Casa Brugal

04:30-07:30 pm

Profesional: David Robledo

Temática: cata-maridaje de vino de mesa

# 2ª JORNADA: 23 FEBRERO 2022

## ESCENARIO PROPAGAS

### MAÑANA

09:30-10:30 am

Demostración a cargo de Simpex

10:30-01:30 pm

Chef: Antonio Bachour

Temática: Bachour in colors (creación y coloreado de bombones)



**Las masterclasses también serán retransmitidas vía streaming (previo pago), obteniendo un diploma acreditativo digital al finalizar**

### TARDE

03:30-04:30 pm

Demostración a cargo de Grupo Vima

04:30-07:30 pm

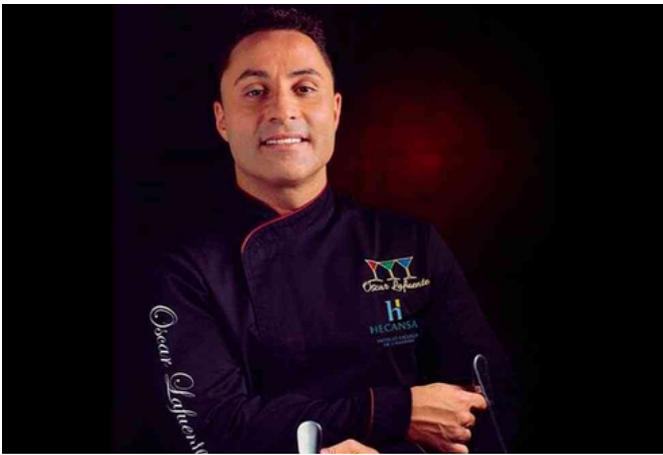
Chef: Fernando Pérez Arellano

Temática: cocina creativa, los platos más representativos de Zaranda



# 3ª JORNADA: 24 FEBRERO 2022

## ESCENARIO PROPAGAS



### MAÑANA

09:30-10:30 am

Demostración a cargo de E. León Jimenes

10:30-01:30 pm

Profesional: Óscar Lafuente

Temática: coctelería moderna

**Las masterclasses también serán retransmitidas vía streaming (previo pago), obteniendo un diploma acreditativo digital al finalizar**



### TARDE

03:30-04:30 pm

Demostración a cargo de una marca

04:30-07:30 pm

Chef: Ana Lebrón

Temática: la cocina dominicana caracterizada por el comfort family style presentada con fine dining

# 4ª JORNADA: 25 FEBRERO 2022

## ESCENARIO PROPAGAS

### MAÑANA

09:30-10:30

Demostración a cargo de Simpex

10:30-01:30 pm

Chef: María Marte

Temática: creatividad en tiempos de crisis



**Las masterclasses también serán retransmitidas vía streaming (previo pago), obteniendo un diploma acreditativo digital al finalizar**

### TARDE

03:30-04:30 pm

Demostración a cargo de Simpex

04:30-07:30 pm

Chef: Roberto Capone

Temática: la sostenibilidad de la pasta



# 5ª JORNADA: 26 FEBRERO 2022

## ESCENARIO PROPAGAS



### MAÑANA

09:30-10:30 am

Demostración a cargo de Propagas

10:30-01:30 pm

Chef: Alberto Martín

Temática: sueños encontrados en la cocina

**Las masterclasses también serán retransmitidas vía streaming (previo pago), obteniendo un diploma acreditativo digital al finalizar**



LAS MASTERCLASSES SE LLEVAN A CABO GRACIAS A LA  
COLABORACIÓN CON LA EMPRESA ESPAÑOLA  
MASTERCLASS COURSES

[www.masterclass.courses](http://www.masterclass.courses)





ROBERTO CAPONE

5 stelle d'Italia



ANTONIO BACHOUR

Pastry Chef



ALBERTO MARTÍN

Bests Chefs RD



ÓSCAR LAFUENTE

Mixólogo

# THE LUXURY CHEFS

24 DE FEBRERO DE 2022 - 09.00PM • HOTEL BREATHLESS - PUNTA CANA

Experiencia gastronómica irrepetible bajo la dirección de los chefs **Alberto Martín** (premio Best Chefs RD) y **Roberto Capone** (5 estrellas de Italia), quienes elaborarán platos con ingredientes dominicanos e internacionales.

Los postres serán ofrecidos por el maestro pastelero **Antonio Bachour** (Best Chefs Awards) y la coctelería tendrá el sello de **Óscar Lafuente** y su equipo de bartenders.

25 DE FEBRERO DE 2022 - 09.00PM • HOTEL BREATHLESS - PUNTA CANA

# THE LUXURY CHEFS

JOSÉ M. SAMPER

Pastry Chef  
Embajador Irinox y Pavoni

ÓSCAR LAFUENTE

Mixólogo

INÉS PÁEZ (TITA)

Embajadora  
Nueva Cocina Dominicana

FERNANDO PÉREZ A.

2 Estrellas Michelin



Experiencia gastronómica irrepetible bajo la dirección de los chefs **Inés Páez, Tita**, (embajadora de la Nueva Cocina Dominicana) y **Fernando Pérez Arellano** (2 estrellas Michelin), quienes elaborarán platos fusionando ingredientes dominicanos y españoles.

Los postres serán ofrecidos por el maestro pastelero **José Manuel Samper** y la coctelería tendrá el sello de **Óscar Lafuente** y su equipo de bartenders.

DESDE



1903

LEÓN JIMENES



**LA AURORA**  
— SINCE 1903 —



RUM  
**E. LEÓN JIMENES**  
by LA AURORA  
110 \* ANIVERSARIO

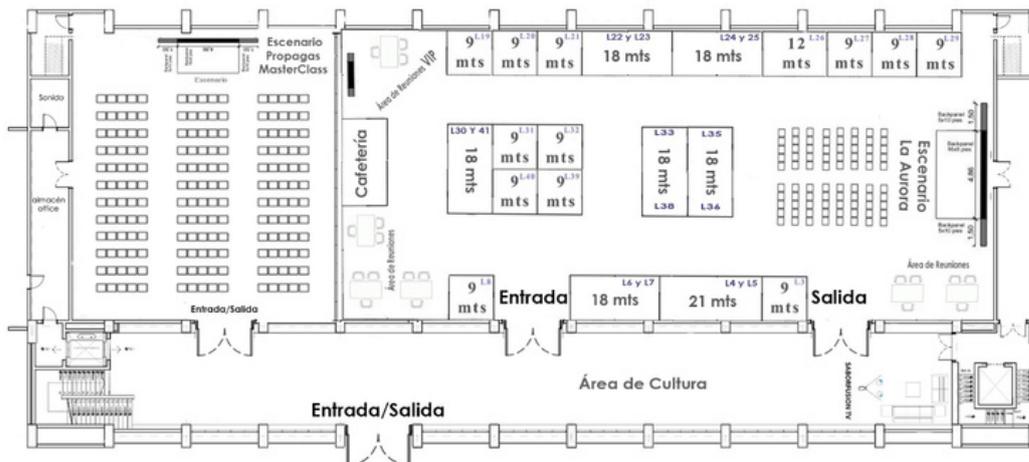
# STANDS

# PERMANENTES

Durante las tres jornadas los colaboradores pueden contratar unos de los 48 espacios disponibles para darse a conocer, vender su servicio o producto, afianzar su imagen de marca o establecer alianzas que les beneficien en el futuro.

Para ello dispondrán de una serie de stands de posicionados en la zona habilitada dentro del Salón SILK.

El horario de apertura al público de la zona de stands será de 9.00 a 09.00 pm.

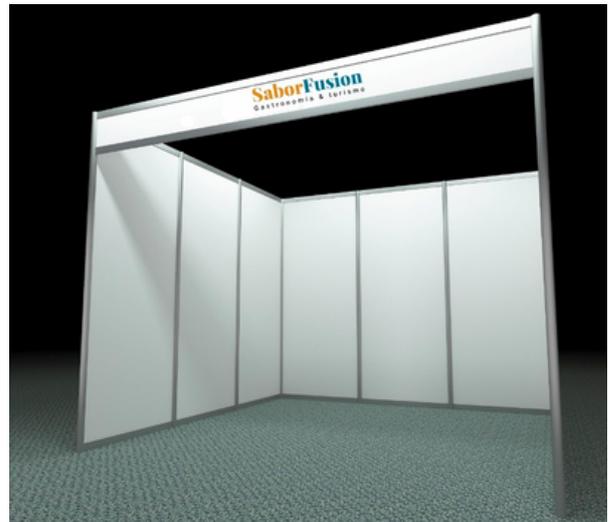


Plano de Planta Congreso



# STANDS

# PERMANENTES



# FIRMA DE LIBROS

- La firma de los ejemplares será los días 23, 24 y 25 de febrero y se llevará a cabo tras la finalización de la ponencia
- Las dedicatorias estarán limitadas a un total de 100 ejemplares por obra
- Todos los libros se podrán comprar en el stand de SaborFusion

23/02/2022  
06.30 pm

CHEF TITA

stand  
SaborFusion

24/02/2022  
06.30 pm

MARÍA MARTE

stand  
SaborFusion

25/02/2022  
06.30 pm

ANTONIO  
BACHOUR

stand  
SaborFusion

# MESAS

# REDONDAS

23 FEBRERO 2022

02.30-03.30 pm

LA GASTRONOMÍA DOMINICANA EN EL MUNDO

24 FEBRERO 2022

09.30-10.30 pm

SABORFUSION: RECORRIDO Y FILOSOFÍA

24 FEBRERO 2022

07.00-08.00 pm

PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE LA  
GASTRONOMÍA DOMINICANA

25 FEBRERO 2022

01.45-03.00 pm

FLAVOR FUSION FEST: EL MANGÚ Y EL RÉCORD  
GUINNESS

# LABOR SOCIAL

## ESCUELA TÉCNICA HOSTELERA SERRANÍA



SaborFusion República Dominicana 2022 donará material didáctico a La Escuela Técnica Hostelería Serranía, espacio de enseñanza culinaria situado en Jarabacoa.

Este centro de educación es un organismo de capacitación, fundado en el año 2008, que ha formado a más de 3.000 jóvenes mujeres de las zonas rurales dominicanas.

Cuenta con el aval de INFOTEP y que lleva a cabo programas de talleres, cursos y carreras técnicas para las personas carentes a otros medios de capacitación. Desde SaborFusion, somos conscientes de la importancia de la educación y de las dificultades económicas que atraviesa un sector desfavorecido de la población dominicana, por lo que daremos entradas gratuitas al congreso tanto a profesores como a alumnos.

Además, los profesores podrán ser partícipes de las masterclasses presenciales de los chefs.

En septiembre de 2021 se enviaron 10 ordenadores para el uso formativo de sus alumnas, como se acordó en presencia de la chef María Marte.

# PREMIOS

# SABORFUSION

# 2022

Se trata de galardones propios que reconocen el talento y la dedicación de personas e instituciones.

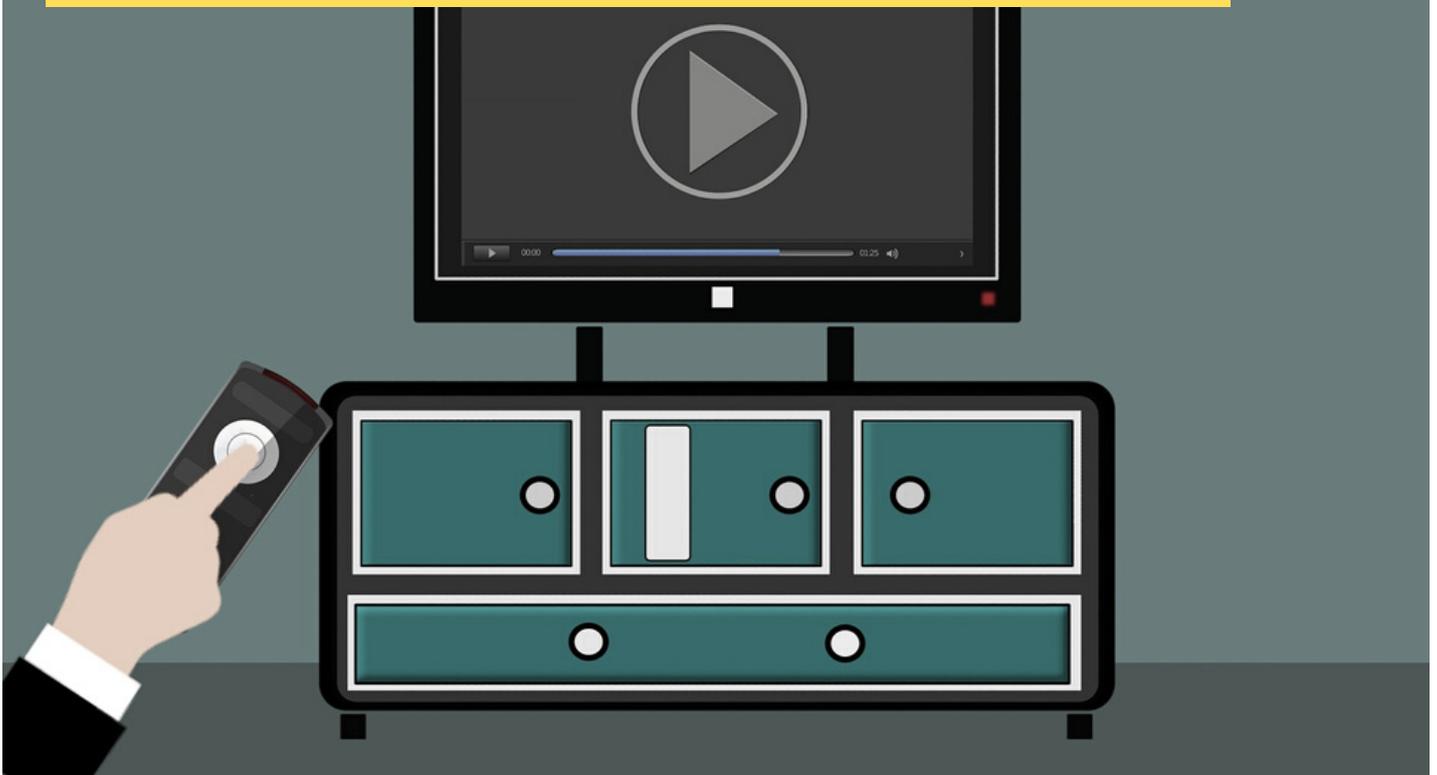
Se trata de reconocimientos internacionales, en formato plata y oro, que premian la labor de chefs, bartenders, personal de sala y pastelería (no de un restaurante o establecimiento) y de entidades.

En esta primera edición **entregaremos los Premios SaborFusion, con carácter honorífico**, el día 25 de febrero durante la clausura del Congreso.



# SABORFUSION TV

## STREAMING



Teniendo en cuenta la internacionalidad de este proyecto, en SABORFUSION TV, creemos oportuno dar la posibilidad a invitados y/o cualquier interesado de ver cómo se desarrollan los eventos de cada jornada.

Mediante la tecnología streaming se hace posible la retransmisión directa en tiempo real, lo que permite romper las barreras entre lo físico y lo digital, para optimizar el impacto.

Los usuarios podrán acceder a cualquier video, en directo o a la carta, en todo momento. Solo necesitarán de algún dispositivo móvil y conexión a Internet.

Esto es posible gracias a la colaboración de CONNECTIA360 DIGITAL S.L., una empresa que desarrolla su actividad en el marco de la comunicación audiovisual: realización, producción, grabación, fotografía y streaming profesional.

# COLABORAN



FUNDACION PARA NIÑOS CON INSUFICIENCIA RENAL



# COLABORAN



# COLABORAN





**CASA BRUGAL**

# CONTACTO

ÁLVARO AMAYA  
[alvaro@saborfusion.es](mailto:alvaro@saborfusion.es)

JAVIER PLAZA  
[jplaza@saborfusion.es](mailto:jplaza@saborfusion.es)

ANTONELLA RUGGIERO  
[dircom@saborfusionrd.com](mailto:dircom@saborfusionrd.com)





# SaborFusion

Gastronomía & turismo

Teléfono: +1(829) 946 11-95

Web: [saborfusionrd.com](http://saborfusionrd.com) Email: [info@saborfusionrd.com](mailto:info@saborfusionrd.com)