



**Repubblica Dominicana**

**Tutto quello che sogni**

## **LE RADICI DEI SAPORI: ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA DOMINICANA**

**La Repubblica Dominicana è un Paese particolarmente ricco di sapori: questa varietà è dovuta alle sue origini. La cucina dominicana, come la sua gente, affonda le sue radici in un mix sorprendente di differenti culture. Si può scegliere di assaporarla nel modo più tradizionale possibile oppure lasciarsi sorprendere da reinterpretazioni di alta cucina.**

La varietà di sapori della cucina dominicana è ricca come la sua storia e, come la sua gente, è il risultato della combinazione di differenti culture e influenze. In particolare, i piatti tipici dominicani sono un mix della cucina indigena dei Tainos, della tradizione gastronomica spagnola e africana. Più recentemente, si sono anche aggiunte influenze della cucina haitiana, "cocola" (il termine dominicano indica genericamente la popolazione di origine afro-antillana), araba e cinese. Da questo meltin' pot di culture, tradizioni, ingredienti e sapori discende una gastronomia varia e appetitosa, tutta da gustare.

Diretto discendente del suo omonimo spagnolo, il **sancocho** è forse il piatto più noto della cucina latinoamericana: a metà tra una zuppa e uno stufato, si prepara nelle grandi occasioni utilizzando carne bovina, a cui vengono aggiunti yucca, patata, platano (la banana verde impiegata in molti modi in questa cucina), coriandolo e altri aromi che lo rendono così particolare e davvero squisito.

**La bandera** è il piatto che non può mai mancare sulla tavola dominicana: si compone di riso bianco, fagioli (generalmente neri o rossi) e carne, il tutto servito nello stesso piatto. Si tratta di un piatto semplice ma gustoso, vera espressione della cucina dominicana.

Il **moro** è invece un insieme di fagioli, riso e carne stufata. La sua variante, **moro de guandules con coco** è tipica delle regioni a nord del Paese, e combina il sapore inconfondibile della noce di cocco alla presenza dei *guandules*, una specie di piccole fave verdi dal sapore inconfondibile.

**Il locrio** è un classico della cucina creola dominicana e somiglia molto alla celeberrima *paella* spagnola, di cui è sostanzialmente il cugino caraibico: a questo delizioso riso vengono in genere accompagnati gamberoni, gamberi, aringhe, sardine e merluzzo.

L'**asopao** è una zuppa la cui versione base viene preparata con riso, pollo, pomodoro e un pizzico di coriandolo. Ne esistono molte varietà, più o meno pregiate e ricercate, a seconda degli ingredienti scelti, ma in ogni caso i dominicani lo consigliano come il migliore ricostituente dopo una lunga notte di ballo e di festa.

Altro piatto per veri golosi è il **pica pollo**. Questa espressione indica semplicemente pezzi di pollo fritto che però risultano davvero irresistibili. Il segreto della loro bontà e del loro particolare sapore si basa sulla preparazione: un'ottima farina per l'impanatura, una frittura al punto giusto per renderlo croccante e tutto l'aroma dell'origano dominicano.

I **tostones** sono complemento e contorno fondamentale nella cucina dominicana. Si tratta di fette di platano verde fritte, condite con un pizzico di sale e in qualche caso aceto e aglio. Il risultato finale, è piuttosto simile per sapore e consistenza, alle nostre patate fritte.

Gli **yaniqueques** sono lo stuzzichino più tipico del Paese: un impasto di farina di grano, bicarbonato, acqua e sale. Il nome deriva dalla storpiatura dell'anglosassone "*Johnny Cakes*", biscotti di origine statunitense il cui nome arrivò nella zona di Samaná insieme agli schiavi neri degli Stati Uniti e delle Antille e da qui si diffuse, nella sua variante salata, in tutto il Paese.

I **bollitos de yuca** sono un altro delizioso stuzzichino: palline di yucca fritte in padella. Normalmente sono ripiene di formaggio, ma sulle spiagge si trovano anche ripiene di polpa di granchio.

Le **empanaditas di yucca** simili a bollitos, hanno però la forma di una piccola *empanada* (una mezzaluna parente dei nostri panzerotti) e ripiena di carne. Vengono insaporite, a piacere, con origano, cumino o menta.

Il **filetto di merluzzo al cocco**, un piatto leggero ma saporito, per ama il gusto del pescato fresco. La particolarità di questo piatto è senz'altro il latte di cocco che regala un sapore dolciastro a contrasto con le spezie e gli aromi.

Il **pastelon de platano maturo con formaggio**, il platano è cotto al forno e insaporito con parmigiano reggiano. Una ricetta semplice per un piatto che incontra la tradizione dominicana e gli ingredienti della cucina italiana.

**Insalate:** quella dominicana tradizionale è composta di lattuga e pomodoro ma si realizzano praticamente con tutte le verdure che si desiderano.

**Dolci:** la cucina dominicana possiede una grande varietà di dolci e dessert. I più noti sono il **dulce de leche**, comune a tutta l'area caraibica e all'america latina nelle sue varianti anche aromatizzate, il **dulce de coco** (una crema di latte e cocco, tipica della zona sud della Repubblica Dominicana) e il **majarete**, un dessert leggero, simile a un budino, fatto con farina di mais, latte di cocco, zucchero, cannella e vaniglia in polvere.

Se invece l'idea è quella di lasciarsi tentare da sapori tipici della Repubblica Dominicana rielaborati in chiave contemporanea e con un tocco di stile davvero internazionale, l'ideale è tuffarsi nella quiete di **Casa de Campo** e assaggiare i piatti proposti da Alfio Longo. Italiano D.O.C., Alfio è un giovane chef di talento. Le sue ricette, autentici capolavori di equilibrio, gusto ed eleganza, possono essere assaporate al **The Beach Club by Le Cirque**, il ristorante affacciato sulla spiaggia del Casa de Campo e realizzato in collaborazione con il celeberrimo Le Cirque di New York. Al The Beach Club, Alfio è il responsabile dell'ideazione dei menu e controlla che tutto venga seguito al meglio, nel rispetto della filosofia del patron Silvio Maccioni, impronta caratteristica del ristorante *gourmet* Le Cirque, che lo ha reso famoso in tutto il mondo.

## ***Le ricette dei piatti***

### **Il sancocho de siete carnes**

Ingredienti:

450 g di carne ovina  
450 g di salsiccia di maiale  
450 g di carne di maiale  
900 g di carne di bovino, con ossa  
1 pollo intero del peso di circa 1 kg  
900 g di costine di maiale  
450 g di ossa di prosciutto affumicato  
4 mezzi limoni  
1 cucchiaio di aglio tritato  
4 cucchiaini d'olio  
2 peperoncini verdi (ají) grandi tagliati a dadini  
230 g di yucca tagliata a pezzettini  
230 g di batata (patata dolce) tagliata a pezzettini  
2 cucchiaini di sedano  
230 g di yautia tagliate a pezzettoni  
230 g di patate tagliate a pezzettoni  
3 platani verdi, 2 dei quali tagliati grossolanamente  
2 dadi da brodo  
2 pannocchie di mais dolce tagliate a pezzettini (facoltative)  
½ cucchiaio di origano in polvere  
½ cucchiaio di coriandolo  
2 cucchiaini di aceto  
2 cucchiaini di salsa piccante o succo d'arancia  
sale

Preparazione: mettere la carne bovino in una casseruola, aggiungere gli aromi, l'aglio, l'aceto, le spezie e il sale. Mescolare per aromatizzare uniformemente. In una pentola grande, scaldare l'olio, aggiungere la carne di bovino e mescolare. Coprire e attendere un minuto, poi mescolare ancora. Aggiungere alcuni cucchiaini di acqua se la miscela si attacca alla pentola. Continuare così per circa 20 minuti. Aggiungere il maiale e lasciar soffriggere per 15 minuti, aggiungere acqua se necessario. Aggiungere il resto delle carni e lasciar cuocere a fuoco lento per altri 15 minuti, aggiungendo acqua in caso di bisogno. Aggiungere 1 litro di acqua e portare ad ebollizione, aggiungere la batata, la yautia e i due platani tagliati a pezzetti, lasciar bollire per 10 minuti. Grattugiare il platano rimasto e aggiungere alla preparazione. Aggiungere gli ingredienti rimasti e aggiustare di acqua. Mescolare regolarmente per evitare che si attacchi al fondo. Lasciar bollire finché gli ingredienti si ammorbiscono e il brodo si ispessisce. Regolare di sale a piacere. Servire ben caldo accompagnato da riso bianco.

### **La bandera:**

#### **Ingredienti e preparazione della carne**

1 kg di carne bovina tagliata a pezzi medi  
2 limoni tagliati a metà  
2 peperoncini verdi (ají)  
1 cipolla rossa piccola tagliata a rondelle  
2 pomodori tagliati in quarti  
2 cucchiaini di olio  
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
½ cucchiaio di aglio tritato  
½ cucchiaio di zucchero  
sale

Cospargere la carne con pepe, sale e origano. Aggiungere la cipolla e il peperoncino verde. Lasciar marinare per un'ora. In una pentola capiente, scaldare l'olio e aggiungi la carne. Lasciar soffriggere fino a quando la carne è dorata. Aggiungere qualche cucchiaio di acqua per evitare che si bruci. Quando la carne è morbida,

lasciar ridurre l'acqua. Aggiungere ancora cipolla e peperoncino e lasciar soffriggere. Aggiungere più o meno acqua fino a che il sugo di cottura si rapprende.

### **Ingredienti e preparazione dei fagioli**

450 g di fagioli rossi lessati  
450 g di costine di maiale (facoltativo)  
½ l di acqua  
1 cipolla rossa piccola tagliata in quarti  
1 dado da brodo  
1 cucchiata di prezzemolo tritato  
2 cucchiatae di salsa di pomodoro  
1 cucchiaio di olio  
½ cucchiata di aglio tritato  
½ cucchiata di sedano tritato  
1 pizzico di origano  
Sale

Scaldare 4 cucchi d'olio. Aggiungere la carne di maiale e lasciar soffriggere qualche istante. Aggiungere la cipolla, la salsa di pomodoro, l'aglio, il sedano e gli aromi. Mescolare bene e aggiungere 2 cucchi d'acqua. Quando è quasi completamente evaporata, aggiungere il dado. In seguito aggiungere i fagioli e 750 ml d'acqua. Mescolare regolarmente fino a quando non appare di una consistenza cremosa. Aggiustare di sale prima di servire.

### **Ingredienti e preparazione del riso**

1 kg di riso (meglio a chicco lungo)  
1l e mezzo di acqua  
5 cucchi d'olio  
1 cucchiata di sale

Mettere in un tegame l'acqua, 3 cucchi d'olio e il sale. Lasciare che l'acqua arrivi quasi a ebollizione e aggiungere il riso. Quando l'acqua è completamente evaporata, lasciare a fuoco basso per circa 20 minuti coprendola con un panno o con un foglio di alluminio, fino a quando risulta perfettamente sgranato e asciutto.

### **Moro de habichuelas negras**

960 g di riso  
450 g di fagioli neri lessati  
1 l e mezzo di acqua  
5 cucchi d'olio  
4 cucchi di concentrato di pomodoro  
60 g di peperoncino verde (ají) tagliato a pezzetti  
1 pizzico di origano  
1/2 cucchiata di aglio tritato  
60 g di sedano tritato  
1 cucchiaio di prezzemolo finemente tritato  
1 cucchiaio di coriandolo finemente tritato  
1 dado da brodo  
sale

In una pentola scaldare l'olio, aggiungere l'aglio, gli aromi e le spezie, il dado, il concentrato di pomodoro e il sale. Mescolare e aggiungere i fagioli, lasciar soffriggere per qualche istante. Aggiungere l'acqua rimanente e portare a ebollizione. Aggiungere il resto degli ingredienti, compreso il riso (tieni da parte la metà dell'olio). Mescolare regolarmente per evitare che si bruci. Quando tutta l'acqua è evaporata, copri con un coperchio e lascia a fuoco bassissimo per 15 minuti. Scopri, mescola, aggiungi l'olio e copri ancora. Attendi altri 5 minuti. Assaggia il riso: l'interno del chicco deve essere solido ma cotto. Se necessario, copri e lascia cuocere altri 5 minuti a fuoco basso.

### **Locrio de pollo**

**Ingredienti:**

2 kg di pollo  
960 gr di riso  
1.75 l d'acqua  
5 cucchiaini d'olio  
1 cucchiaino di zucchero  
4 cucchiaini di passata di pomodoro  
50 gr di peperoncino verde a pezzetti  
1 pizzico di origano  
1 cucchiaino di aglio tritato  
1 pizzico di pepe nero in polvere  
25 gr di olive tagliate a rondelle  
50 gr di sedano a pezzetti  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
1 cucchiaino di coriandolo tritato  
½ cucchiaino di timo  
Sale

Preparazione: mettere il pollo a marinare con il peperoncino, l'origano, l'aglio, il pepe nero, le olive, il prezzemolo, il coriandolo e il timo. In un tegame mettere a scaldare 3 cucchiaini d'olio. Aggiungere lo zucchero all'olio caldo e lasciar caramellare. Aggiungere il pollo facendo attenzione a non scottarsi con gli schizzi dell'olio. Coprire e lasciare a fuoco medio per dieci minuti, aggiungere qualche cucchiaio d'acqua quando necessario per evitare che si bruci. Aggiungere la passata di pomodoro e mescolare. Aggiungere acqua e portare a ebollizione. Regolare di sale. Quando comincia a bollire, aggiungere il riso e lasciare a fuoco medio rimescolando continuamente per evitare che il riso si attacchi al fondo. Quando l'acqua è completamente evaporata, coprire bene e lasciare a fuoco basso per 5 minuti, scoprire, rimescolare e aggiungere l'olio rimasto. Coprire nuovamente e aspettare altri 5 minuti. Assaggiare il riso per vedere se è cotto. Se invece necessita ancora di cottura, coprire nuovamente e lasciare sul fuoco altri 5 minuti. Servire caldo.

**Asopao de Mariscos****Ingredienti:**

1kg di molluschi e crostacei a piacere  
560g di riso  
3 litri di acqua  
5 cucchiaini d'olio  
4 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
60g di peperoncini verdi e rossi tritati a pezzetti  
1 pizzico di origano  
1 cucchiaino d'aglio tritato  
1 pizzico di pepe nero in polvere  
60 gr di sedano tritato  
1 cucchiaio di prezzemolo finemente tritato  
1 cucchiaio di coriandolo finemente tritato  
1 cucchiaio di tabasco  
Sale a piacere

Preparazione: in una pentola grande far soffriggere l'aglio, i peperoncini, gli aromi e il pepe. Aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciar insaporire per qualche secondo. Aggiungere il pesce e lasciar insaporire per qualche secondo. Aggiungere la metà dell'acqua e portare a ebollizione. Quando l'acqua comincia a bollire, aggiungere il riso. Mettere a bollire l'altra metà dell'acqua in un recipiente a parte e quando comincia a bollire, abbassare la fiamma. Girare regolarmente il riso e aggiungere l'acqua tenuta da parte man mano, per mantenere il livello dell'acqua finché il riso è cotto. Servire ben caldo, accompagnato da avocado o tostones.

**Pica Pollo****Ingredienti:**

1 kg di pollo a pezzi  
2 limoni tagliati a metà  
100 gr di sedano tritato

1 cipolla rossa piccola tagliata ad anelli  
440 ml d'olio  
½ cucchiaino di aglio tritato  
70 gr di farina

Preparazione: in un tegame mettere a cuocere la carne a cui sono stati aggiunti tutti gli ingredienti (ad eccezione dell'olio e della farina). Quando il pollo è tenero ma compatto, toglierlo dal fuoco e coprirlo con la farina, a cui è stato aggiunto un pizzico di sale. Friggerlo in abbondante olio finché la panatura è dorata e croccante. Servire con *tostones* e ketchup.

### **Tostones**

Ingredienti:

2 platano verdi  
70 ml d'olio  
1 cucchiaino di aglio tritato  
Un pizzico di sale

Preparazione: sbucciare i platano e tagliarli a fette spesse circa 3 cm. Scaldare l'olio in una padella e friggere le fette di platano finché risultano dorate. Schiacciare le fette con un batticarne o con il fondo di una bottiglia fino a dargli uno spessore di circa 1 cm. Friggerli nuovamente finché non risultano croccanti. In un piccolo recipiente mescolare il sale e l'aglio con 4 cucchiaini d'acqua e spargere il condimento sulle fette di platano, togliere dal fuoco e servire immediatamente.

### **Yaniqueques**

Ingredienti:

300 gr di farina di grano  
1 cucchiaino di bicarbonato  
3 cucchiaini di acqua fredda  
440 gr d'olio  
Sale

Preparazione: mescolare farina, sale e bicarbonato. Versare l'acqua sopra la miscela e mescolare bene ma non più dello stretto necessario. Lasciar riposare l'impasto così ottenuto per 10 minuti, coperto con della pellicola. Al termine, stendere l'impasto in una sfoglia spessa qualche millimetro, tagliarla a cerchi, bucherellarla con una forchetta e figgerla nell'olio caldo finché risulta dorata. Lasciarla colare per un minuto su carta assorbente e servire.

### **Bolitas de Yuca**

Ingredienti per circa 30 palline

1 kg di yucca  
2 cucchiaini di burro  
60 g di parmigiano  
2 tuorli d'uovo, leggermente sbattuti  
Sale  
Pepe  
Olio per friggere  
Mozzarella tagliata a dadini per riempire le palline (facoltativa)  
Farina  
8 foglie di basilico

Preparazione

Sbucciare la yucca, tagliarla a pezzi medi e metterla in una pentola coperta d'acqua. Lasciarla bollire finché non risulta cotta, morbida e delicata. Scolarla, aggiungere il burro, il parmigiano e i tuorli. Mescolare fino a formare un impasto morbido ma compatto. Prenderne una piccola parte con le mani e farne palline. Al centro di ogni pallina si può mettere un dadino di mozzarella e un pezzetto di foglie di basilico. Infarinare le palline e metterle in frigorifero per almeno un'ora. Scaldare l'olio in una padella e friggerci le palline: è preferibile friggerle poco alla volta perché l'olio deve essere ben caldo per riuscire a fondere il formaggio all'interno. Scolarle quando sono ben dorate.

## **Empanaditas de yuca**

Ingredienti:

Per il ripieno

110g di carne bovina macinata  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
1 cipolla rossa piccola  
1 ajì verde  
1 pizzico di origano  
Pepe nero in polvere

Per la pasta

440ml di olio  
450g di yucca (tapioca)  
60 ml d'acqua in ebollizione  
Sale

Preparazione: tagliare il peperoncino in piccoli pezzi e fare lo stesso con la cipolla. Mettere la carne in un recipiente, mescolare con il peperoncino e la cipolla, aggiungere un pizzico di origano, un pizzico di pepe e un cucchiaino di sale. In una casseruola mettere un cucchiaino di olio, aggiungere l'impasto di carne macinata e mescolare finché non è uniformemente cotta, aggiungere due cucchiaini d'acqua e il concentrato di pomodoro. Lasciar soffriggere a fuoco medio, aggiungere acqua se necessario. Quando la carne è pronta, lasciar evaporare tutto il liquido, aggiustare di sale e mettere da parte.

## **Dulce de leche**

Ingredienti:

2 l di latte  
240 g di zucchero  
1 stecca di cannella

Preparazione: mescolare il latte, la cannella, lo zucchero e porre sul fuoco basso. Girare continuamente per evitare che si attacchi. Portare ad ebollizione fino a quando è sufficiente rappreso. Togliere dal fuoco e mettere in frigo per almeno 30 minuti prima di servire.

## **Dulce de coco**

Ingredienti:

2l di latte intero  
450g di farina di cocco  
250 g di zucchero  
1 stecca di cannella

Preparazione: mescolare tutti gli ingredienti e porli in un recipiente a fuoco basso. Mescolare continuamente per evitare che si attacchi al fondo e si bruci. Lasciar bollire fino a quanto si è sufficientemente rappreso. Togliere dal fuoco. Lasciar riposare in frigorifero almeno 30 minuti prima di servire.

## **Majarete**

Ingredienti

1 l di latte intero  
600g di farina di mais  
4 cucchiaini di fecola di mais  
120 gr di zucchero  
500 ml di latte di cocco  
1 cucchiaino di vaniglia in polvere  
1 pizzico di sale  
4 stecche di cannella  
½ cucchiaino di cannella in polvere  
120 ml di acqua

Preparazione: mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione della cannella in polvere) in un recipiente e farli cuocere a fuoco medio. Mescolare costantemente per evitare che si attacchi sul fondo. Quando comincia a ispessirsi, togliere dal fuoco e servire in piccole tazze o coppe da gelato. Spolverare con la cannella in polvere, lasciar raffreddare a temperatura ambiente, poi mettere in frigorifero per almeno 15 minuti prima di servire.

**Per ulteriori informazioni:**

Ente del Turismo della Repubblica Dominicana

Piazza Castello, 25

20121 Milano

Tel. 02 8057781

[www.godominicanrepublic.com](http://www.godominicanrepublic.com)



*Ufficio stampa: Gabriella Manerba, Jessica Vaira*

*e-mail: [g.manerba@presstudio.com](mailto:g.manerba@presstudio.com), [j.vairan@presstudio.com](mailto:j.vairan@presstudio.com)*

*Tel. 02 58102432 Fax 02 58100222*



## **REPUBBLICA DOMINICANA ALL'AROMA DI CAFFÈ**

**La Repubblica Dominicana non è solo famosa per le sue incantevoli spiagge, ma anche per la produzione di caffè che, grazie al clima favorevole, cresce rigoglioso nelle province interne di Salcedo e Bonao, dove la lussureggiante vegetazione tropicale offre agli occhi dei visitatori un'ulteriore ragione di stupore e meraviglia.**

Le spiagge sono forse l'elemento che più spicca in Repubblica Dominicana: chilometri e chilometri di sabbia candida e a tratti quasi impalpabile, lambita da un mare che ha tutte le sfumature dell'azzurro e circondata da ombrose palme verdi. Ma all'interno del Paese cresce rigoglioso, grazie al clima favorevole, un altro tesoro per cui questo Paese è famoso nel mondo: la sua produzione di caffè.

**La Repubblica Dominicana**, è un territorio vocato alla coltivazione del caffè. Nelle zone montagnose accarezzate dagli alisei del mare dei Caraibi, le condizioni climatiche risultano particolarmente adatte alla crescita ed alla maturazione del caffè d'altura che si distingue per caratteristiche inconfondibili di sapore e aroma delle sue varietà di **COFFEA ARABICA**, Tipica e Caturra.

Uno dei migliori caffè del Paese è **EL CIBAO**, di tipo altura, 100% Arabica, varietà tipica, da **agricoltura biologica**, proveniente dalle montagne della Valle del Cibao (ad un'altitudine compresa tra 800 e 1.200 metri ) con denominazione geografica "**Cibao Altura**".

**Grazie alla particolarità del clima e dei suoli delle montagne del Caribe, il caffè di queste zone si distingue per un'alta qualità aromatica leggermente fruttata con note cioccolatate e lievi sfumature liquirizia, mantenendo caratteristiche note del territorio caraibico.**

La raccolta viene effettuata a mano selezionando solo i frutti maturi (solitamente in tre periodi diversi); il caffè viene successivamente lavorato per via umida entro quattro ore dalla raccolta, despulpato, fermentato, lavato, seccato al sole e selezionato a mano come nei migliori Caffè Gourmet. Proviene esclusivamente da Cooperative di Piccoli Produttori della Cordigliera Centrale e Settentrionale della Repubblica Dominicana e a riprova dell'altissima qualità, tutto il processo dalla produzione, preparazione e tostatura viene sottoposto a controllo periodico dall'associazione Suolo e Salute, per la certificazione della provenienza da agricoltura biologica. La tostatura, macinatura ed il confezionamento vengono effettuati tramite l'impiego di tecnologie **italiane** sotto la supervisione del **Dott. Alvaro Pelaez**, assaggiatore ufficiale della Commissione Nazionale del Caffè, titolo assegnato e riconosciuto dal **CIRAD** di Montpellier Francia (Centro di Cooperazione Internazionale di Ricerca Agronomica per lo Sviluppo). Tutto il processo dalla produzione, preparazione e tostatura viene sottoposto a controllo periodico dall'associazione **Suolo e Salute**, per la certificazione della provenienza da **agricoltura biologica**.

La Daltam2, società importatrice e distributrice in Italia del Caffè del Cibao, lavora direttamente con le cooperative con una forma di appoggio tecnico e finanziario al fine di migliorare la qualità della produzione del caffè e migliorare le condizioni di vita dei soci. **Valle di Rio Limpio, valle di Constanza e cordigliera di Solimàn** sono le principali aree di produzione dove le **Associazioni** e le **Cooperative di Piccoli Produttori** coltivano caffè speciali in stretto rapporto di collaborazione con i tecnici e gli agronomi di Natura Bella. Grazie ad un costante miglioramento della qualità e produttività del caffè, vengono migliorati aspetti sociali ed economici delle comunità locali, al fine di garantire una migliore condizione di vita, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Nelle **province di Salcedo e Bonao**, immerse nella tranquillità della lussureggiante vegetazione tropicale, e circondate dalle montagne che favoriscono un clima fresco, crescono le piantagioni del caffè. Il modo migliore per imparare a conoscere e apprezzare meglio questa bevanda così nota è scegliere uno dei percorsi del progetto Ruta del Caffè, un'iniziativa nata nel 2002 all'interno di un progetto di Ucodep, ONG italiana che da oltre 10 anni lavora in Repubblica Dominicana con progetti volti a migliorare le condizioni di vita della popolazione locale. Sono ben sei i percorsi possibili, tre lungo la Ruta del caffè Atabey, nella provincia di Monseñor Nouel, a un'altitudine media di 950 metri e tre lungo la Ruta del Caffè Jamao, nella provincia di Salcedo.

La **Ruta del Café Atabey** è situata sulle montagne della provincia di Monseñor Nouel, a un'altitudine di circa 950 metri. I tre sentieri sono:

- **El Higo** (durata circa 2,5 ore – difficoltà bassa): una splendida passeggiata nella natura, dove ammirare oltre 120 specie vegetali, oltre 80 specie di pappagalli e le termine poter fare un bagno ristoratore nelle fresche acqua del Rio Blanco, per immergersi davvero nella lussureggiante vegetazione tropicale.
- **El Cafetal de Kakelo** (durata: circa 55 minuti – difficoltà: media): come dice il nome, si tratta di una piantagione di caffè, situata nei terreni di "Kakelo", uno dei più importanti produttori locali. Qui viene coltivata anche una grande quantità di frutta tropicale, in modo completamente naturale: una delizia tutta da gustare al termine del percorso, che farà impallidire i ricordi di qualunque altro frutto mai assaggiato.
- **El Candongo** (durata: circa 4 ore – difficoltà: elevata): una cavalcata a dorso di mulo che permette di godere di panorami eccezionali che abbracciano con un grandioso colpo d'occhio tutta la valle del Basso Yuna e del Cibao. Durante il percorso di incontrano foreste e piccoli villaggi e ci sarà anche la possibilità di fare un vero e ricco pranzo dominicano in compagnia dei produttori di caffè della zona.

La **Ruta del Café Jamao** si trova invece nella provincia di Salcedo, a un'altitudine di circa 900 metri. Qui i tre itinerari proposti sono:

- **El Cafetal** (durata: circa 1 ora – difficoltà: bassa): un'incantevole passeggiata in un bosco tropicale ricco di alberi da frutta e piante selvatiche. Qui si scoprono le varie fasi di lavorazione del caffè: dalla semina, alla raccolta, fino alla tostatura. Al termine del percorso è possibile visitare il Museo del Café e degustare un caffè di qualità Jamao, il modo migliore per conoscere la vita all'interno di una piantagione di caffè e valorizzare il grande lavoro necessario per produrre questa deliziosa bevanda.
- **La Confluencia** (durata: circa 2 ore – difficoltà: medio-alta): il nome del sentiero deriva dal fatto che si trova alla confluenza del Rio Jamao e del Rio Partido, all'interno di una splendida foresta. Procedendo a piedi o a dorso di mulo ci si inoltrerà lungo i meravigliosi altipiani carsici della Cordigliera Settentrionale con i suoi abitanti e i suoi artigiani, fino al punto di incrocio dei due fiumi per fare poi il bagno in questo clima sorprendentemente gradevole.

- **La Cueva de los Caños** (durata: circa 3,5 ore – difficoltà: alta): dopo una camminata attraverso le coltivazioni locali e la foresta tropicale della zona carsica tipica delle montagne della zona di Salcedo, l'imponente grotta de los Caños si parerà davanti agli occhi. All'interno di essa, nell'oscurità quasi completa, esperte guide locali insegneranno a scorgere lo spettacolo di imponenti stalattiti e stalagmiti. Una volta terminato il percorso sarà possibile fare il bagno nel vicino fiume.

Per un'esperienza ancora più completa è possibile scegliere gli itinerari proposti da **Viaggi Solidali**, un operatore che offre itinerari di turismo sostenibile, mescolando percorsi ecoturistici a soggiorni mare, il tutto a diretto contatto con le popolazioni locali e lontano dalle strutture del turismo di massa. Tutte le proposte sono dedicate a persone che desiderano entrare in contatto diretto con la realtà dominicana e partecipare attivamente a progetti creati dalle ONG per uno sviluppo sostenibile del territorio. Questo genere di viaggi, infatti, si appoggia a strutture e operatori locali, offrendo loro un compenso equo per i servizi prestati. Si tratta di una forma di turismo dai toni meno "urlati", dedicato a chi ama "stare in prima linea". Un soggiorno "fuori dal comune", magari meno all'insegna della comodità quotidiana ma che certamente sa regalare emozioni indimenticabili e un coinvolgimento di sicuro molto intenso, riscoprendo lo spirito autentico e il senso più vero della parola "viaggio".

**Per ulteriori informazioni:**

Ente del Turismo della Repubblica Dominicana

Piazza Castello, 25

20121 Milano

Tel. 02 8057781

[www.godominicanrepublic.com](http://www.godominicanrepublic.com)



*Ufficio stampa: Gabriella Manerba, Jessica Vaira*

*e-mail: [g.manerba@presstudio.com](mailto:g.manerba@presstudio.com), [j.vairan@presstudio.com](mailto:j.vairan@presstudio.com)*

*Tel. 02 58102432 Fax 02 58100222*



**Repubblica Dominicana**

**Tutto quello che sogni**

## **REPUBBLICA DOMINICANA GOLOSA: LUNGO IL "SENDERO DEL CACAO"**

**La Repubblica Dominicana ha tra i prodotti tipici alcune autentiche perle: i sigari, ad esempio, lo zucchero di canna, il rum e per la gioia di tutti i golosi, il cacao. Per scoprire meglio come quest'ultimo viene trasformato in cioccolato, è possibile scegliere di intraprendere il "*sendero del cacao*", un percorso per scoprire le origini di questo oro goloso, per un'originale vacanza...da leccarsi i baffi!**

L'occasione di fondere un soggiorno alla scoperta della Repubblica Dominicana e delle sue splendide spiagge con un viaggio goloso per conoscere tutti i segreti delle origini del cioccolato arriva con un'iniziativa che combina ecoturismo e gastronomia: si tratta de "*El sendero del cacao*" (Il sentiero del cacao). Questo percorso è nato nel 2005 con l'obiettivo di promuovere la cultura e la conoscenza del cacao.

La realizzazione del *sendero del cacao*, affiliato a Chococlub, Associazione Italiana Amatori Cioccolato, è stata possibile grazie al Gruppo RIZEK: un network di imprese legate alla produzione, alla commercializzazione, agli investimenti e ai servizi in cui il cacao è il minimo comune denominatore. Il prodotto esportato, cacao biologico, è leader nel mercato locale e internazionale, arrivando anche sul mercato statunitense, europeo e asiatico. La compagnia è attualmente il maggior produttore dominicano di cacao di qualità, grazie all'integrazione di un efficiente gruppo di professionisti e di una filosofia a favore dello sviluppo del settore del cacao in tutti i suoi aspetti che sa fondere lo spirito della tradizione con idee innovative.

Il cuore del percorso si sviluppa all'interno del Paese, addentrandosi tra panorami mozzafiato e una vegetazione lussureggiante, per arrivare a San Francisco de Macorís, dove si trovano le piantagioni di cacao dell'Hacienda La Esmeralda García Jiménez, un'azienda che si estende per circa 39 ettari: qui la prima cosa che colpisce sono i fiori delle piante di cacao, con i loro colori delicati, a perdita d'occhio.

Una guida, insieme a tecnici specializzati, illustrerà come avvengono la raccolta dei frutti, il taglio dei cabossidi, l'estrazione delle fave, la fermentazione, l'essiccazione e il confezionamento del cacao: tutte attività che coinvolgono in pieno i sensi, in particolar modo tatto, olfatto e gusto, visto che dal momento della raccolta al momento in cui viene confezionato, il frutto del cacao si offre in tutta la sua generosità sprigionando aromi e dolcezze difficili da descrivere a parole ma che regalano ricordi indelebili.

L'esperienza ecoturistica culmina con la messa a dimora di una pianta di cacao di cui si riceverà anche l'attestato, favorendo la tutela del pianeta e la diffusione del verde. L'escursione prevede inoltre la possibilità di partecipare a un laboratorio per produrre il cioccolato in due differenti modi: quello moderno, direttamente nella cioccolateria dell'azienda, e quello antico, secondo la ricetta degli indios. Tutti i golosi potranno quindi assaggiare gustose cioccolate calde provenienti da quello che gli indigeni chiamavano "il cibo degli dei", il cacao.

Un momento indimenticabile per le sensazioni che regala, alla scoperta di uno dei prodotti caratteristici della Repubblica Dominicana, che insieme al rum, allo zucchero di canna e ai sigari è uno dei giacimenti golosi di questo Paese, indicato per souvenir autentici e capaci di riportare in tutta la loro persistenza alcuni dei profumi tipici di questa terra baciata dal sole.

---

**Chococlub - Associazione Italiana Amatori Cioccolato** è nata nel 1998 con l'obiettivo di raggruppare tutto gli appassionati del cioccolato, il "cibo degli dei": dai semplici golosi fino ai professionisti del settore (pasticceri, degustatori e imprenditori dolciari). La finalità dell'associazione è quella di promuovere, a livello internazionale, la conoscenza del cacao e la sua valorizzazione, attraverso viaggi nei giacimenti produttivi, degustazioni guidate ed eventi a tema.

**Per ulteriori informazioni:**

Ente del Turismo della Repubblica Dominicana

Piazza Castello, 25

20121 Milano

Tel. 02 8057781

[www.godominicanrepublic.com](http://www.godominicanrepublic.com)



*Ufficio stampa: Gabriella Manerba, Jessica Vaira*

*e-mail: [g.manerba@presstudio.com](mailto:g.manerba@presstudio.com), [j.vairan@presstudio.com](mailto:j.vairan@presstudio.com)*

*Tel. 02 58102432 Fax 02 58100222*



**Repubblica Dominicana**

**Tutto quello che sogni**

## **RUM, ANZI RON DA MEDITAZIONE**

**Paese dove la coltivazione della canna da zucchero è una delle attività più diffuse nel settore primario, la Repubblica Dominicana è famosa nel mondo per i suoi rum da assaporare in meditazione o da utilizzare come base per profumati cocktail.**

**Ron Barceló** è il nome e la marca di una varietà di rum della Repubblica Dominicana prodotta da **Barceló Export Import, CXA (BEICA)**, il suo impianto e la distilleria sono a San Pedro de Macoris. La storia di Ron Barcelo inizia nel 1929, con il sogno di aprire una propria 'Licorera'; nato a Maiorca, in Spagna, Julian Barcelo, si trasferisce ben presto nell'Isola Dominicana dove, nel 1930 fonda Barcelo & Co., nella città di Santo Domingo. Sorprendentemente, Ron Barcelò diventa un nome di riferimento nel mercato del rum dominicano, fino a diventare una delle aziende più prestigiose dei Caraibi, in brevissimo tempo.

Nel gusto unico di Ron Barcelò, la tradizione della lavorazione, l'unicità della sua ricetta, la passione e il tempo, si mescolano armoniosamente in **un processo di produzione unico**. Un processo che, come la musica che i dominicani hanno nel sangue, ha un suo ritmo, antico e sapiente, composto da cinque tempi: tutto inizia con la selezione della canna da zucchero dalle migliori piantagioni della Repubblica Dominicana e la successiva fermentazione della melassa da esse ricavata. Poi c'è il rito della distillazione, ottenuta attraverso un particolare metodo che porta ad una proporzione bilanciata dell'alcool per ottenere un rum liscio e corposo. Il distillato viene poi invecchiato in botti di rovere americano del Kentucky, precedentemente utilizzate per la produzione di bourbon, superando i 12 mesi previsti dalla legge: le intense sfumature di Ron Barcelò richiedono almeno 18 mesi di attesa per maturare pienamente. Dopodiché si arriva alla miscela, il vero segreto di questo rum. E' questo l'attimo di magia in cui esperienza e tradizione si fondono per creare una miscela eccellente e distintiva. L'ultimo atto è la **certificazione ISO 9001:2000**, che ha un significato particolare: rispondere ai più elevati standard di qualità per entrare nell'Olimpo dei migliori rum al mondo.

A **San Pedro de Macoris**, luogo di produzione di Ron Barcelò, la temperatura media costante è di 30°C, con un'umidità del 90%. Questi valori corrispondono alle condizioni ideali per l'invecchiamento del rum, e fanno sì che 1 anno di invecchiamento qui corrisponda a ben 4 anni in Scozia.

### **Santo Libre**

Alternativa dominicana al Cuba Libre

- 5 cl rum scuro
- 3-5 cubetti di ghiaccio
- ¼ di lime
- Sprite

Mettete nel bicchiere da cocktail il lime, copritelo con i cubetti di ghiaccio, aggiungete il rum e completate con la Sprite. Guarnire con una fettina di lime.

## **Piña Colada**

Un cocktail poco alcolico che riesce a combinare mirabilmente tutti i sapori più autentici del Caribe

- 3/10 di rum chiaro
- 5/10 di succo d'ananas
- 2/10 di latte di cocco

Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti con qualche cubetto di ghiaccio. Il cocktail va servito quando il ghiaccio non è ancora completamente sciolto. Guarnire con uno spicchio d'ananas o con una ciliegia candita.

## **Mojito**

Il Mojito è uno dei cocktails a base di rum più diffuso e il suo fresco aroma alla menta mescolato con il rum Ron Barcelò, zucchero e ghiaccio ne fa un'eccellente bevanda per accompagnare cibi piccanti.

2 cucchiaini di zucchero di canna, succo di 1/5 Lime (senza la schiacciare la buccia), 4/5 rum Ron Barcelò bianco, foglie di menta, soda o water se si vuole allungarlo.

## **Mai Tai**

La morbida combinazione di sciroppo di mandorle, granatina e rum fa del Mai Tai una bevanda fresca e dissetante, perfetta da servire con un pizzico di cedro e una manciata di ghiaccio tritato.

- 1/10 granatina
- 1/10 sciroppo d'orzata
- 2/10 succo di lime
- 2/10 Curaçao
- 2/10 rum bianco
- 2/10 rum scuro
- 2 ciliegie
- ghiaccio tritato
- 1 rametto di menta fresca
- qualche pezzo di ananas

## **Ron Barcelò**

[www.ron-barcelo.com](http://www.ron-barcelo.com)

## **Per ulteriori informazioni:**

Ente del Turismo della Repubblica Dominicana

Piazza Castello, 25

20121 Milano

Tel. 02 8057781

[www.godominicanrepublic.com](http://www.godominicanrepublic.com)



*Ufficio stampa: Gabriella Manerba, Jessica Vaira*

*e-mail: [g.manerba@presstudio.com](mailto:g.manerba@presstudio.com), [j.vairan@presstudio.com](mailto:j.vairan@presstudio.com)*

*Tel. 02 58102432 Fax 02 58100222*