

COMUNICACIÓN CULINARIA EN REPÚBLICA DOMINICANA: TECNOLOGÍA, CHEFS, FOOD STYLISTS Y FOODIES

Maricha Martínez Sosa^{a1}, Lucero Liriano^{a2}, Georgina Batista Schrils^{a3}

^a República Dominicana

^{a1} info@marichams.com, ^{a1} Lucero.liriano@gmail.com, ^{a1} gbatista1903@gmail.com

Abstract: Technological development has transformed what we eat and how we enjoy it. Gastronomy has evolved, and this is reflected in the progressive use of innovative formats and communication platforms, which have also influenced the rituals of food socialization. The popularity of new media has led to an increase in the creation of gastronomic content in the Dominican Republic. In order to address it, this research has been carried out taking two axes as a point of analysis: the bibliography on the food heritage of this Caribbean country and the profiles of subjects, brands, and initiatives that serve as digital ambassadors of this culinary culture and use the networks to generate impact on society.

Keywords: chefs, communication, culinary, Dominican Republic, food stylists, foodies, gastronomy, technology.

Resumen: El desarrollo tecnológico ha transformado qué comemos y cómo lo disfrutamos. La gastronomía ha evolucionado y esto se refleja en el uso progresivo de innovadores formatos y plataformas de comunicación, que han influenciado también los rituales de socialización de los alimentos. La popularización de los nuevos medios ha propiciado que la creación de contenido gastronómico en la República Dominicana aumente. Para abordarla se ha hecho la esta investigación tomando como punto de análisis dos ejes: la bibliografía en torno al patrimonio alimentario de este país caribeño y los perfiles de sujetos, marcas e iniciativas que fungen como embajadores digitales de dicha cultura culinaria y se valen de las redes para generar impacto en la sociedad.

Palabras clave: chefs, comunicación, culinaria, República Dominicana, food stylists, foodies, gastronomía, tecnología.

Citar como: Martínez Sosa, M., Liriano, L., Batista Schrils, G. (2022). "Comunicación culinaria en República Dominicana: tecnología, chefs, food stylists y foodies". En: *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos*. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 263-282. <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13408>

1. Introducción

Mucho se ha cambiado desde que la transmisión y supervivencia del acervo culinario recaía sobre el formato oral. El desarrollo tecnológico ha transformado qué comemos y cómo lo disfrutamos, influenciando los rituales de socialización de los alimentos. La gastronomía en República Dominicana también ha evolucionado, esto se refleja en el uso progresivo de innovadores formatos y plataformas de comunicación. Aquellos que han elegido las artes culinarias como profesión cuentan con nuevos aliados. Desde los “reality shows” en los que amateurs muestran su proeza en la cocina ante las cámaras por la victoria, hasta quienes retocan los alimentos detalladamente. Tecnologías y perfiles antes inexistentes, narran la historia de recetas, experiencias de su consumo y proveniencia de sus ingredientes. Entre ellos encontramos categorías como *food stylists*, que resaltan la esencia de los platos, y *foodies* que buscan magníficas creaciones.

Luego de presentar una selección de la bibliografía gastronómica en la República Dominicana, este documento enlista sujetos que se han abierto camino en este sector. A través del análisis de la literatura existente se pretende iniciar la recolección del trabajo e identificación de perfiles de abanderados y embajadores digitales de la gastronomía que más allá de los fogones, están detrás de los libros, programas y dispositivos.

2. Objetivos

• Objetivo General

Identificar perfiles de abanderados y embajadores de la gastronomía que engrandecen la calidad culinaria de la República Dominicana.

• Objetivos Específicos

- Presentar la evolución de la alimentación en la República Dominicana, su entorno y plataformas actuales para la comunicación gastronómica.
- Identificar los principales actores del ecosistema comunicacional dominicano en materia culinaria.
- Definir las nuevas ramas profesionales, así como las herramientas que las impulsan.
- Compilar parte de la literatura y publicaciones existentes sobre gastronomía dominicana.

3. Desarrollo de la Innovación

El presente documento analiza el ecosistema comunicacional gastronómico: antecedentes, bibliografía y principales actores en los medios digitales.

3.1 Antecedentes

Los elementos que componen la identidad cimentan las raíces sociales de los pueblos “a través de los imaginarios simbólicos compuestos por tradiciones, lenguas, hábitos, gastronomía, celebraciones, rituales y expresiones artísticas, entre otros. Para su construcción, como

definición social, se requiere una conciencia histórica y un proceso de valoración colectiva” (Martínez Sosa, 2020).

La gastronomía, arte de la buena preparación y relación de los alimentos, ha evolucionado a través de los años como resultado de las diferentes interacciones sociales, culturales y migratorias que impactaron el devenir histórico, y por consecuencia culinario, de los pueblos. Ejemplo de ello es la República Dominicana, cuyo menú ofrece mezclas culturales, sumadas a la diversidad de climas y ecosistemas.

Gracias a investigadores como Marcio Veloz Maggiolo, se ha recopilado la información histórica y científica disponible acerca de la gastronomía indígena. Los taínos, primeros habitantes de la isla, basaron su alimentación en el cultivo de yautía, auyama, mapuey, yuca, guanábana, jobs, entre otros. Lo que pescaban era complementado con preparaciones como el casabe de yuca, elaborado con utensilios como el guayo y el cibucán (especie de colador); y mabí, una bebida fermentada. Obras como las de Hugo Tolentino Dipp permiten entender qué sucedió con la alimentación a partir de la llegada de los españoles (1492) con la introducción de técnicas, tradiciones, alimentos típicos e ingredientes que se volverían fundamentales, como el arroz, los plátanos y la carne ganadera.

El sazón que hoy nos caracteriza llegó con los africanos, quienes vinieron como esclavos y trajeron jengibre, molondrón, malagueta y otras especias, así como la técnica de sofreír ajo y cebolla. Otros grupos con aportes culinarios fueron los cocos de las Antillas Menores, los árabes e italianos. Estos procesos migratorios y las importaciones facilitadas por la globalización de los mercados han resultado en un variado menú, con trazas de sincretismo cultural, que se ha integrado en las tradiciones y cotidianidad dominicana.

3.2 Gastronomía dominicana, hoy

Al igual que diferentes elementos de esta cultura, la culinaria ha sido el resultado de las circunstancias y necesidades de la población. Según el portal RutaGourmet.do, es un fenómeno:

Esencial de nuestro patrimonio cultural inmaterial que se crea y transforma en cada bocado, en cada cocción, en cada aroma, llena del sabor de lo que somos, de nuestro origen. Es una cocina sabrosa, que invita siempre a la celebración. Se crea y recrea un espacio común, un mapeo colectivo que refleja nuestras costumbres y tradiciones culinarias, utilizando como base aspectos culturales e históricos del país.

Características de la gastronomía dominicana son su variedad, practicidad y resiliencia. Se distinguen técnicas artesanales, algunas heredadas de los taínos, nuestros primeros artesanos, quienes elaboraban manualmente sus herramientas. Hoy, hay quienes se identifican como artesanos gastronómicos por sus conocimientos de comida e ingredientes criollos, por desarrollar innovaciones en el área, ser reconocidos por su experiencia y tener vocación y aptitud por la cocina dominicana (López, 2021).

La diversidad de platos típicos incluye “la bandera” (arroz blanco, habichuelas guisadas y carne); sancocho (sopa de distintas carnes y tubérculos); mangú (puré de plátanos verdes, acompañado con rodajas de queso, salami o huevo); morir soñando (bebida de leche con jugo de naranja), entre otros.



Figura 1. Publicaciones gastronómicas dominicanas, parte de una colección privada.
Fuente: Biblioteca de Isis Mercedes Flaquer.

3.3 Comunicación, tecnología y gastronomía

La tecnología ha modificado la variedad de los ingredientes y la preparación de los alimentos, evolucionando hasta influir en cómo disfrutamos y nos comunicamos respecto a ellos. Del boca a boca se pasó a las publicaciones impresas, radio, televisión, internet y redes sociales. Hasta hace poco el protagonismo lo tenían los medios masivos tradicionales, especialmente la televisión y, en las zonas de mayor urbanización, gozaban de gran prestigio los medios impresos. En las grandes ciudades este apogeo lo han ido conquistando las plataformas digitales y redes sociales, pues cuanto más remotas las comunidades, menor es la penetración de los medios de comunicación. Las zonas rurales y aquellas con mayores niveles de pobreza son frecuentemente excluidas de esta evolución, existiendo aún comunidades que no disponen de cableado eléctrico o cobertura telefónica (Martínez Sosa, 2020).

La gastronomía se ha valido del medio audiovisual y ha facilitado el crecimiento de importantes figuras. En la televisión, se han destacado Eugenia Rojo, Deyanira Jackson, Jacqueline Henríquez, Wendy Gómez, Rosanna Ovalles, Wandy Robles y Leandro Díaz, entre otros. Han sido también producidos programas de temporada que resaltan ofertas gastronómicas particulares de una región o época del año, siendo ejemplo: "Chakall y Mangú", serie auspiciada por Nestlé que presentó aventuras del chef Chakall. A través de la plataforma Youtube, se encuentran: "Cocina Casera RD" con David Richardson Santana, "Cocinando con Ros Emely", "Simple by Clara", "Cocinando con Yolanda", "Chef Manu", "Dominican Food TV", "El sazón de Mika".

Los periódicos (Diario Libre, Listín Diario, Hoy, El Caribe, El Día, etc.) con frecuencia incluyen artículos gastronómicos y, dentro de ellos, es común encontrar encartes en formato de revista o recetario coleccionable. Reconocidas marcas como Induveca, Rica, Maggi, Nestlé, Knorr, Supermercados Nacional y Supermercados La Cadena, los han utilizado para conectar con sus clientes y fomentar el consumo de determinados productos. Dentro de las revistas impresas, aún se edita Aldaba Gourmet, del Listín Diario y, ya fuera de circulación, fue destacable Gastroteca, editada por el chef Emil Vega y reconocida por su alta calidad.



Figura 2. Imagen promocional de la Escuelita Maggi.

Fuente: Calendario Maggi 1995.

Ciertos grupos empresariales, basándose en la promoción del patrimonio inmaterial dominicano, han apostado a la distribución y comercialización de productos de inspiración o elaboración local. Dentro de estas iniciativas de responsabilidad social corporativa, resulta admirable la labor realizada por el Grupo CCN a través de propuestas como: Orgullo de mi Tierra, Arte de Café y Corazón Dominicano (Martínez Sosa, 2020), y de Maggi, a través de sus recetarios y de la Escuelita Maggi, una iniciativa educativa que benefició varias generaciones.

4. Resultados

La creación de contenido gastronómico dominicano es cada vez mayor y se ha optado por abordarla a través de una investigación bibliográfica y una observación en medios sociales. El objetivo es identificar los perfiles de sujetos, marcas e iniciativas que fungen como embajadores digitales de dicha cultura culinaria, generando impacto en la sociedad.

4.1 Producción bibliográfica

Con frecuencia buscan investigar, informar, promover y actualizar el imaginario gastronómico dominicano. Cada autor lo hace desde su propia experiencia, mostrando influencias de su época, estética, escuela y técnica. En "Biblio-Hemerografía de la cultura tradicional y popular de la República Dominicana" (Pérez, 2009), se enlistan 89 piezas escritas sobre gastronomía criolla publicadas en libros, revistas y periódicos. Son el resultado de la producción intelectual de reconocidos nombres como Marcio Veloz Maggiolo, Dagoberto Tejeda Ortiz, Bernardo Vega, Fradique Lizardo, Carlos Esteban Deive, Manuel García Arévalo, Juan B. Nina, Carmenchu Brusíloff, Xiomarita Pérez y Nexcy D' León, entre otros.



Figura 3. Publicaciones gastronómicas dominicanas, parte de una colección privada. Fuente: Biblioteca privada de Isis Mercedes Flaquer.

Para organizar estos hallazgos y presentar parte de la bibliografía gastronómica dominicana se creó una tabla. Más de 130 elementos fueron incluidos y organizados cronológicamente desde 1927 hasta este 2021, uniendo en una misma casilla los libros con varias ediciones o tomos, y los autores con varias publicaciones en un mismo año.

Selección de la bibliografía gastronómica de la República Dominicana (1927-2021)

Tabla 1. Bibliografía gastronómica de la República Dominicana (1927-2021), organizada por fecha, autor y título.

Fecha	Autor	Título
1927	Ramón Emilio Jiménez	Al amor del bohío. Tradiciones y costumbres dominicanas
1938, 1939 y 1940	Amanda Ornes de Perelló	Manual de Economía Doméstica
1955	Amanda Ornes de Perelló	Cocina Criolla
1959	Ligia Vidal de Bornia	La Cocina Dominicana
1965	Ligia Vidal de Bornia	Dominican Typical Meals / Comidas típicas dominicanas
1971	Ligia Vidal de Bornia	La Cocina Ligia
1972	Mercedes Amiana Tió	El arte de la cocina
1973	Estrella Betances de Pujadas	Recetas Dominicanas
1976	Guillermina González	Cocina dominicana y platos internacionales
1976, 1980, 2002 y 2015	Silvia Henríquez de Pou	Mujer 2000
1976	Gladys Chabebe de Cruzado	Primer libro de cocina dominicana publicado en EE.UU.
1977	Ladies Guild of Santo Domingo	Recetas Dominicanas / Dominican Recipes
1979	Adria Vidal de Mañón	Un tesoro de comidas completas
1981, 1986 y 2007	Miriam de Gautreaux	La magia del azúcar
1982	Nilda Abreu de Suriel	Los menús de la Navidad

Fecha	Autor	Título
1982	Ladies Guild of Santo Domingo	Libro de Cocina / Cook Book
1983	Esperanza de Lithgow	Cocina fácil
1984	Estrella Betances de Pujada	Recetas dominicanas y del Caribe
1985	Gaby Lehrer	Pollo Gourmet
1988	Licorera Brugal y Co. y José Chez Checo	El ron en la historia dominicana Vocabulario del ron 267 cócteles con Brugal Epigramas sobre el ron Brugal 1906-1911
1988	Valerie Grullón y Susan Pichardo	A Taste of the Caribbean. Remembrances and Recipes of the Dominican Republic
1991	Mercedes Amiana Tió	50 años de experiencia en el arte de la cocina
1992	Ligia Vidal de Bornia	La Cocina Ligia en microondas
1993	María Ramírez de Carías	La Cocina Dominicana
1996	Yolanda Zouain de Castellanos	Mis 100 recetas con harina de maíz
1996	Marianela Castro, Luz María Alcántara y Eunice Colón	Cocina dominicana
1996	Bernardo Vega	Las frutas de los taínos
1997	Yolanda Valdés de Del Monte	Hoy cocino yo
1998	Kilma Canaán de Fernández	Cocinado en casa
1998	Susana Byas	La cocina cocola de la tía Susana
1999	José Ramón López	La alimentación y las razas
1999	Elizabeth Sánchez	Consejos múltiples de cocina y algo más
1999	Socorro Castellanos	Con los cinco sentidos. Las mejores recetas de Buenas Tardes a la Orden T.V.
1999 y 2006	Juan B. Nina	El origen de la cocina dominicana
2000	Elba Ysidora	Gourmet Fácil Festivo
2000	Chea de Ortíz	Cocinando con Chea de Ortíz
2000	Juan B. Nina	La cocina de las Américas
2001 y 2006	Xilia Hernández	CocinArte
2002	Mercasid	El arte de cocinar en casa
2003	Roberto Cassá	Raíces y desarrollo de un orgullo dominicano. Historia de la cerveza en la República Dominicana
2003	Claudia López	Cocinar es fácil
2004	José Del Castillo	Agenda de fin de siglo
2004	Eugenia Rojo	Recetas de la cocina de Eugenia Rojo
2004	Chea de Ortíz (Mercedes Manzano)	Ensaladas, salsas y aderezos
2005	Esperanza de Lithgow	Entremeses fáciles para ti
2005	Chea de Ortíz (Mercedes Manzano)	Arroz para todos los gustos
2005	Elba Ysidora	Gourmet Fácil. El pequeño gran libro de los sándwiches Gourmet Fácil. La Biblia de las salsas

Fecha	Autor	Título
2005	"Recetas de ayer y de hoy"	Recetas de ayer y de hoy
2005	Alejandro Paulino Ramos y Aquiles Castro publican	Diccionario de cultura y folklore dominicano
2005	Clara González e Ilana Benady	Aunt Clara's Dominican Cookbook
2006	Eugenia Rojo	Cocina Cocina
2006	Juan B. Nina	La cocina caribeña (historia y recetas)
2007	Juan B. Nina	Los dulces dominicanos (historia y recetas) Folklore Gastronómico del Sur
2007	Omar Paíno Perdomo	Hongos comestibles de la República Dominicana. Guía de campo
2007	Brenda Gil	El arte del cocinero
2007	Estela Aristy	Cocina criolla dominicana
2007	Hortensia Sousa de Baquero	Recetas con sabor espiritual
2007	Clara González e Ilana Benady	Traditional Dominican Cookery
2007	Marcio Veloz Maggiolo y Hugo Tolentino Dipp	Gastronomía Dominicana. Historia del sabor criollo
2007	Clarilandia Quiñones	Cocina Fácil Dominicana
2008	Clara Cabrera y Rosa Fiorinelli de Albert	Cocina saludable
2008	Recopilación de 31 autores de los que se encuentran Dolly Molinari de Esteban, Margot Flaquer de Sánchez y Sonia Saviñón de Sánchez	Café de la leche. Nuestras recetas favoritas
2008	Editora Corripio y Ana Alcántara	My Mother's Kitchen. A Collection of Special Recipes by Ana Alcántara & Friends
2008	Eugenia Rojo	El libro rojo de Eugenia
2008	Juan B. Nina	Bebidas Típicas Dominicanas Diccionario Gastronómico Dominicano Cócteles Dominicanos
2009	Juan B. Nina	La cocina vegetariana dominicana
2009	Mike Mercedes	Las recetas del maestro Mike Mercedes
2009	Bismar Galán	Sancocho dominicano. Persistencia y simbolismo de un plato
2009	Jacayaguila Carmona y Jorge Diep	20 restaurantes gourmet y 20 diseñadores fashion
2009	Jimmy Hungría	Gastronomía musical y bibliografías en construcción
2009	Kin Sánchez	Nuestra verde navidad
2009	Xilia Hernández	Mi amigo el arroz
2009	Eugenia Rojo	Ligero y Gourmet
2010	Delcy Mata	Recetas dominicanas. El mágico secreto de la cocina criolla

Fecha	Autor	Título
2010	José Rafael Sosa	Las Recetas del Doctor
2010	Bismar Galán	Sancocho dominicano: persistencia y simbolismo de un plato
2011	Cruz Altagracia López Genao "Yonki"	La magia de elaborar dulces
2011	Zaida Lovatón de Sanz	100 recetas y más de Doña Zaida
2011	Adolfo Castañón	Conferencias Magistrales 2010
2011, 2013 y 2014	Pasteurizadora Rica	Herencia Gastronómica Dominicana
2011	Carmen Taveras	La cocina natural del nuevo siglo
2011	Marisol Jorge	Cocina gourmet rápida
2011	Sergio Ottato	El vino, Sócrates y yo
2011	Xilia Hernández	Postres y bebidas Guarniciones y más Carnes, aves, pescados, mariscos, panes y panecillos Bocaditos, entradas, sopas, cremas y ensaladas
2012	Benilda Llenas	Las bondades del plátano
2012	Vincenzina Egidi Balzarini (Doña Enza)	Cocina Familiar de Doña Enza
2012	Restaurante Porter House	Dominicana, la República de Sabores
2012	Mari Núñez	Cómo Cocinar al Estilo Dominicano
2012	Arturo Félix-Camilo	Las recetas de Mamá Pura
2012	Miriam de Gautreaux	Antología de la Repostería Dominicana. Siglos XX-XXI
2012	Socorro Castellanos	El sabor de mi tierra
2013	Juan B. Nina	Los helados dominicanos Folklore Gastronómico del Cibao
2013	Arturo Félix-Camilo	Los mejores postres dominicanos Diccionario Culinario Dominicano El sazón de la cocina dominicana Longaniza Dominicana, los secretos de la mejor longaniza del Caribe
2014	Esperanza de Lithgow	La Olla Mágica de Esperanza Lithgow
2014	Leandro Díaz	Cocinando sin ITBIS
2014	Rosa María Gómez "La Chefa"	La Nueva Cocina Dominicana de La Chefa
2014	Hugo Tolentino Dipp	Itinerario histórico de la gastronomía dominicana
2014, 2016 y 2017	Marivell Contreras	El sabor de las letras
2015	Juan B. Nina	Folklore Gastronómico del Este El sabor del agua. Recetas de pescados y mariscos del Caribe Gastronomía de Cuaresma. Historia y recetas
2015	Dominique Barkhausen	Eat, Love, Vita

Fecha	Autor	Título
2016	Juan B. Nina	Antropología de las frituras. Historia y recetas
2016	Inés Páez (Chef Tita)	La Nueva Cocina Dominicana
2016	Annie Camacho	Mis dulces tentaciones
2016	Fundación Sabores Dominicanos	Identificando la esencia y los matices de nuestros sabores
2017	Juan B. Nina	Historia de la cocina taína Herencia africana en la gastronomía dominicana. Historia y recetas
2017	María Marte	Sofiar, luchar, cocinar
2017	Francisco de Padua Morales	El mangú
2017	Doña Rosa Fiorinelli de Albert	La Cocina de Rossette
2017	Arturo Feliz Camilo	Longaniza Dominicana: Los secretos de la mejor Longaniza del Caribe
2018	Inicia (recopilación de autores)	Sabores Ancestrales
2019	Arturo Feliz Camilo	La Magia de Unas Habichuelas Sabrosas: Habichuelas Dominicanas
2020	Sagrario Hernández	Recetas Dominicanas: 10 recetas que debes probar en esta cuarentena
2021	Clara González, Verónica Cervera, Erica Dinho, Alejandra Graf y Layla Pujol	Yo cocino latino
2021	Esperanza Lithgow	Entremeses Fáciles Para Ti

Fuente: Elaboración propia. Basado en Hungria (2018) y Pérez (2009).

Interesantes libros extranjeros resaltan recetas preferidas de figuras dominicanas con proyección internacional: "The Metropolitan Opera Cookbook" (Bondagree, 1988) muestra platos del laureado diseñador Oscar de la Renta; el libro "Jazz Cooks" (Young y Stankus, 1992) incluye la versión del cerdo asado dominicano con arroz del reconocido músico Michel Camilo. Para los deportistas "Diamond Dishes: From the Kitchens of Baseball's Biggest Stars" (Loria, 2011) muestra los gustos de dominicanos en las Grandes Ligas del Béisbol.

4.2 Identificación de perfiles

La evolución en materia de comunicación y estilos periodísticos ha sido influida por el surgimiento de nuevos medios digitales como: blogs, Facebook, Instagram, Twitter, Google Maps, Tik Tok y otros, en los cuales se promueve y aprovecha el contenido generado por los usuarios. Se aprecia un cada vez más minucioso cuidado por los detalles y, en algunos casos, altísimas frecuencias de publicación. Se apuesta a cautivar de manera visual y escrita con estímulos que despierten el interés del receptor, atrapando su imaginación y deseo. Se observa también una reducción de costos en herramientas especializadas como hielo falso y stands, circunstancias que han permitido que hoy la comunicación culinaria tenga un ecosistema más avanzado y complejo. A raíz del escenario descrito han surgido nuevos perfiles como:

Foodie: persona que muestra un gran interés en el disfrute de la comida. El término fue acuñado luego de que en 1984 el New York Times publicara el artículo "British Find Food Need Not Be Stodgy", luego de un banquete celebrado en Londres por el lanzamiento del libro "The Official Foodie Handbook" de Ann Barr y Paul Levy, en que se describe el concepto foodie. Hoy vemos en redes sociales a *foodies* que salen en búsqueda de las nuevas ofertas gastronómicas y luchan por ser los primeros en mostrar sus hallazgos.

Food Stylist (Styling): se dedican al arte del "estilismo de alimentos" y, junto al chef, captan la esencia de los platos y representan visualmente sus sabores. En una producción audiovisual hacen que el producto se vea lo más estilizado y apetecible posible. Buscan estimular la compra y captar la atención de la audiencia con emplatados creativos, ingeniosas herramientas y trucos. Dentro de sus retos está la popular publicidad engañosa (Molins, 2015), pues al incentivar el consumo de alimentos cuidando los detalles de manera extrema, a veces la apariencia del resultado dista de la preparación habitual. Hay restaurantes que contratan food stylists para que velen porque los platos transmitan las mismas emociones que atrajeron al comensal.

Chefs: el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española lo define como una voz tomada del francés *chef* ("jefe"), que se emplea en español con los sentidos de "jefe de cocina de un restaurante" y, especialmente, cocinero profesional de grandes dotes y reconocido prestigio. Actualmente, academias especializadas ofrecen carreras en el área gastronómica y títulos de cocineros con distintos niveles en la jerarquía de la cocina, como los chefs y su asistente, el "sous chef" o "segundo jefe".

Periodistas culinarios (gastronómicos): se dedican al estudio, recopilación e investigación del sector gastronómico, velando por su difusión y promoción a través de los medios. Requiere estar al día con las tendencias e innovaciones de recetas, técnicas, restaurantes, chefs, etc. Puede recaer en diferentes géneros del periodismo, teniendo gran fuerza los críticos que se enfocan en la interpretación de la propuesta gastronómica y proceden a su calificación (Universidad San Francisco de Quito, 2021). Inicia su auge en República Dominicana hacia 2016.

La popularización de algunos de estos términos es reciente y el tamaño de las producciones en las cuales suelen verse involucrados puede variar desde pequeños proyectos hasta enormes campañas de marketing. Para hacer una producción comunicacional culinaria transmedia, por ejemplo, pueden intervenir directamente 5 roles: el chef que prepara el plato, el *food stylist* que lo estiliza, el fotógrafo experto en iluminación y en captar la esencia de cada propuesta, el foodie que comparte información, y el periodista culinario que difunde esta información en medios de comunicación tradicionales y digitales.

Con el crecimiento de la industria alimentaria, la comunicación gastronómica se ha convertido en un pilar financiero que da a conocer y promocionar este popular elemento de una cultura, mientras genera retribución económica. Por ello, la gastronomía es una de las principales áreas de la Economía Naranja, que abarca actividades de carácter cultural que producen bienes y servicios. Para contribuir con el desarrollo de la misma, se han habilitado múltiples capacitaciones y proyectos. Sirven de ejemplo las inversiones realizadas a la Industria de La Piña, el Proyecto de Mapeo de la Gastronomía, la Escuela Gastronómica Típica en Samaná y la Fábrica Artesanal del Conconete Dominicano (Sabores Dominicanos, 2016). Las capacitaciones, por su parte, han abarcado las áreas de crítica gastronómica

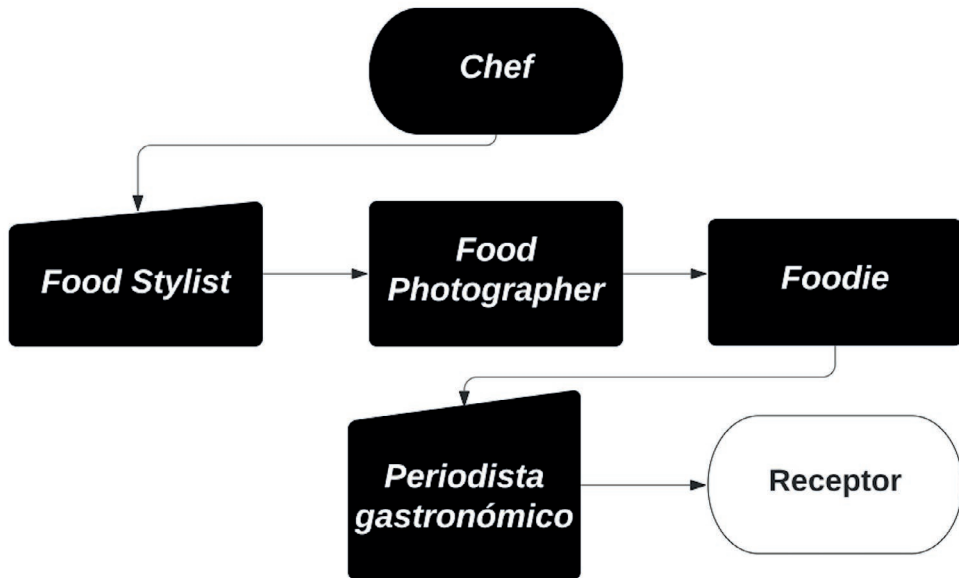


Figura 3. Flujograma de roles que pueden intervenir en una producción comunicacional gastronómica.
Fuente: Elaboración propia.

y Gastro Ficción, además del diseño de un Bachillerato Técnico en modalidad Servicios Gastronómicos. Estas iniciativas son comunicadas a través de eventos como “La gastronomía y el periodismo para hacer marca del país”.

4.3 Embajadores Gastronómicos Digitales

Para la selección de los integrantes del siguiente listado de foodies, chefs y periodistas gastronómicos, se consideró lo siguiente:

- Actividad semanal, tomando como medio Instagram: frecuencia en la cual se mantiene activa la cuenta.
- Cantidad de seguidores: número de seguidores que les gusta y apoyan el contenido.
- Calidad de las publicaciones: manera en la cual las publicaciones realizadas enganchan al receptor.
- Engagement de seguidores: interacciones de los seguidores con la cuenta.
- Premios y reconocimientos: galardones que aumentan la confianza e interés del cliente.
- Publicaciones Impresas: ayuda visual para apreciar de otra manera las imágenes e información.

Chefs, foodies y periodistas gastronómicos relevantes en República Dominicana, 2021.

Tabla 2. Chefs, foodies y periodistas gastronómicos relevantes en República Dominicana, 2021.

Categoría	Nombre	Link de Instagram
Foodies	Bocao	https://www.instagram.com/bocao/
	Rincones	https://www.instagram.com/rincones_rd/
	Burger Bastards	https://www.instagram.com/burgerbastards/
	TheFoodLifeDR	https://www.instagram.com/thefoodlifeofdr/
	FitfoodiesRD	https://www.instagram.com/fitfoodiesrd/
	Vaina de Flaca	https://www.instagram.com/vainadeflaca/
	AlacartadorRD	https://www.instagram.com/alacartador/
	Vaina de Gordo	https://www.instagram.com/vainadegordo/
	TheBurgerCatador	https://www.instagram.com/theburgercatador/
	TastelTRD	https://www.instagram.com/tasteitrd/
Chef	Jacqueline Henríquez	https://www.instagram.com/jacquelinechefrd/
	Nikol Morillo	https://www.instagram.com/nikolmorillo/
	Leandro Díaz	https://www.instagram.com/chefleandrodiaz/
	Carolina Arias	https://www.instagram.com/chefcarolinaarias/
	María Marte	https://www.instagram.com/chefmariamarte/
	Keily Manuel Busby E.	https://www.instagram.com/kmbusbye/
	Eliana Mateo	https://www.instagram.com/elianamateo/
	Gina Vicini	https://www.instagram.com/ginavicini/
	Manuel Méndez	https://www.instagram.com/chefmanurd/
	Cristina M. Báez	https://www.instagram.com/cris_baez/
	José Manuel Lombardero	https://www.instagram.com/josemlombardero/
	Julissa Pieter	https://www.instagram.com/chefjulird/
	Chef Tita	https://www.instagram.com/lacheftita/
	Paulette Tejada	https://www.instagram.com/paulettetejada/
	Haydée Salcedo Objío "Chef Dede"	https://www.instagram.com/chefdederd/
	Francis Pena	https://www.instagram.com/francispnachef/
	Erik Malmsten	https://www.instagram.com/cheferikmalmsten/
Yuri (Chef Pandita)	https://www.instagram.com/chefpandita/	
Laura Amelia	https://www.instagram.com/lauraamaliaalabaker/	
Periodismo	RutaGourmetDO	https://www.instagram.com/rutagourmetdo/
Gastronómico y Foodie	Ivonne Soriano (Paladar de paseo)	https://www.instagram.com/paladardepaseo/
	Juan de Dios Valentín (Foodie and Traveler DR)	https://www.instagram.com/foodieandtravelerdr/
	Elaine Hernández (Bocatips)	https://www.instagram.com/bocatips/

Fuente: Elaboración propia.

4.4 Otras iniciativas

En el transcurso de esta investigación fue evidente que la bibliografía y los perfiles presentados son solo una fracción del amplio y dinámico espectro gastronómico dominicano, y se entiende relevante mencionar las siguientes iniciativas:

- *Día Nacional de la Gastronomía Dominicana*

El 2018 fue especial para la cocina y gastronomía dominicana pues fue reconocida con el nombramiento de un día dedicado para su celebración. A partir de ese año, el segundo domingo de diciembre es el “Día Nacional de la Cocina y Gastronomía Dominicana”. Este decreto, aprobado por la cámara de Diputados, es la Ley 20-18 de la Constitución. La iniciativa para la creación de este día parte de rescatar los platos de nuestro país que puede que hayan quedado en el olvido, al igual que hacer sobresalir aquellos que nos caracterizan de manera internacional.

- *Premio Nacional a la Gastronomía Dominicana*

La Asociación Nacional de Gastronomía y Hostelería (AGH) es la encargada anualmente de organizar la gala de Premios Nacionales a la Gastronomía Dominicana, donde se hace reconocimientos a los restaurantes, chefs e iniciativas más importantes del año. Sus categorías premiadas son “Categoría Premio del Público”, “Categoría Premio a la Iniciativa en la Gastronomía”, “Categoría Premio a la Excelencia Gastronómica”, “Categoría Premio Marca País”.

- *Televisión: Mazola Academy y Master Chef*

Las competencias de *reality TV* tienen producciones de alto nivel en escenografía y diseño, sin embargo, se les da más énfasis a los concursantes que a la comida. La pionera nacional en



Figura 5. Imágenes promocionales de Mazola Academy y del Premio Guinness al Mangú más grande del mundo.

Fuente: el Súper y El Nuevo Diario.

este formato fue Mazola Academy, que data de 2012. Allí, 18 integrantes elegidos por jueces competían en cada episodio formando equipos en los que se buscaba impulsar el talento y la creatividad gastronómica dominicana, y que eran evaluados tanto en sabor como en estilismo. Cuando llegó por primera Masterchef Dominicana, 3 mil personas asistieron a postularse y 3 millones de dólares se invirtieron en el estudio de 17,700 pies cuadrados que posicionó a la República Dominicana a la vanguardia de la televisión regional. En 2021 este programa ya tiene tres modalidades diferentes: "Masterchef", "Masterchef Junior", "Masterchef Celebrity".

- *Museografía y organización de información: Mapeo gastronómico*

Uno de los beneficiados de la segunda Convocatoria Nacional de Proyectos Culturales fue la iniciativa del mapeo gastronómico liderada por la gestora cultural Olga Valdez y la chef Dévaki Pratt. El portal RutaGourmet.do afirmó que este "hizo un levantamiento de informaciones en las 10 macro regiones de nuestra geografía nacional, estableciendo un marco teórico específico para cada una, con el objetivo de rescatar recetas, técnicas, instrumentos y/o costumbres existentes en cada provincia del país". Esta iniciativa presentó también una exposición multisensorial en Ágora Mall en agosto de 2016, incluyó presencia en redes sociales y una página web que, a la fecha, está inactiva.

- *Fundación Sabores Dominicanos*

Organización sin ánimo de lucro cuyo objetivo es desarrollar, impulsar e implementar proyectos para la valorización y desarrollo del sistema gastronómico dominicano, con el fin de posicionar al país a nivel internacional. Crearon en el 2015 la *Propuesta Gastronómica RD 20-20*, iniciativa que buscaba la evolución de la cultura culinaria y que fue implementada por el impulso que genera la gastronomía al turismo y a las fuentes de trabajo. A través de este proyecto nació el *Portal Gastronómico Dominicano*, espacio multifuncional para la difusión y promoción de la cocina tradicional criolla. Esta Fundación es también responsable de la iniciativa *Premios Nacionales de Periodismo y Literatura Gastronómica* que impulsa investigación, valoración y difusión de la literatura gastronómica dominicana. Por su parte el proyecto de *Salvaguarda Acervo Culinario Dominicano* une a un equipo de investigadores y cocineros que realiza inventarios de recetas de platos y bebidas dominicanos con el fin de preservar esta rama del patrimonio dominicano.

- Record Guinness: Mangú

La República Dominicana en distintas ocasiones se ha propuesto romper un récord mundial para entrar en el aclamado libro de los RécorDs Guinness. En el 2017 el programa Despierta América y la Comunidad Dominicana en Nueva York crearon la versión más grande registrada de uno de los platos criollos más icónicos: el mangú. En esa época se alcanzó un peso promedio de 645 libras de plátano verde, cebolla encurtida, salami, queso y huevos fritos. La dedicación de seguir expandiendo los límites de nuestra gastronomía hizo que, el 1ro de octubre de 2021 y con un total de 1,000 libras, la diáspora dominicana volviera a romper el récord del mangú más grande del mundo esta vez moldeado con la forma del país y con plátanos obtenidos en Tamayo, provincia Bahoruco. Los encargados de coordinar la hazaña fueron los chefs María Marte, Amilkar y Pamela Gonell en el marco del evento Flavor Fusion Fest.

- *Semana Gastronómica Digital*

Los periodistas y foodies Paladar de Paseo y Foodie and Traveler DR, crearon el concepto de la *Semana de la Gastronomía Dominicana Digital* donde llevaron a las redes sociales un

homenaje a la historia y al desarrollo de la cocina dominicana, presentando aportes de grandes chefs como Leandro Díaz, Manuel Méndez (Chef Manu), Martín Omar, Chef July, Noemí Díaz, Jacqueline Henríquez, Rodolfo Mesa (Chef Ramch), La Chefa Gómez, Chef Tita, Deyanira Jackson, Le Chef Francisco, Carolina Arias, Odalís Rodríguez, Arturo Feliz y Clara González.

- *Creación y promoción de Rutas Gastronómicas*

Apreciando el valor que puede llevar a las comunidades, han surgido diversas iniciativas para consolidar rutas e itinerarios de turismo gastronómico. Estos invitan a probar platos y sabores icónicos, mientras se conocen las tradiciones, empresas e instituciones detrás de los mismos. Entre estas se destacan las Rutas: de la Miel, del Casabe, del Banano y del Chivo, que forman parte del "Proyecto de Fortalecimiento del Mecanismo de Desarrollo del Turismo Sostenible Basado en la Comunidad en la Región Norte, República Dominicana". Este proyecto ha sido implementado por el Ministerio de Turismo (MITUR) y el Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP) en coordinación con el Ministerio de Economía, Planificación y Desarrollo (MEPyD), y bajo la asistencia técnica y financiera de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA).

5. Conclusiones

La gastronomía es una extensión de la cultura que lleva tantos años de desarrollo como el ser humano mismo. Esta ha sufrido incontables cambios tanto en su registro de sabores como en las formas en que estos se obtienen, experimentan y comunican. Mientras el tratamiento de la imagen y la narrativa utilizadas evidencian los avances, tendencias y cánones de cada época, el aumento y democratización de las tecnologías ha favorecido el surgimiento de un ecosistema mucho más avanzado y complejo.

Tras haber iniciado la identificación de perfiles de abanderados y embajadores digitales e ilustrado la evolución de la comunicación de la gastronomía en la República Dominicana. Se deja abierta la invitación a que se continúe esta línea de investigación, a que se mapee el ecosistema comunicacional dominicano en materia culinaria, evaluando a profundidad las herramientas, plataformas y sujetos que se van abriendo camino en esta área en base a experimentación, innovación y creatividad.

Los nuevos roles y formas de interactuar, difundir y promocionar la gastronomía criolla tienen a su alcance estrategias multiplataforma y la posibilidad aprovechar al máximo la comunicación transmedia. Esto, sumado a la creciente popularidad de la Economía Naranja, presenta un panorama esperanzador en el que sea posible aprovechar la gastronomía para alimentar el cuerpo, conectar comunidades, potenciar sus capacidades de desarrollo y engrandecer la calidad culinaria de las naciones.

6. Referencias

BENCOS, A. (2020). *Fundación Sabores Dom: Importancia de su labor*. <<https://silohubierasabido.wordpress.com/2020/01/13/fundación-sabores-dom-importancia-de-su-labor/>> [Consulta: 9 de octubre de 2021].

- DELGADO MERADON, P. (2019). *Gastronomía dominicana. Historia del sabor criollo (2 de 2)* <<https://www.elcaribe.com.do/gente/cultura/apuntes-de-infraestructura/gastronomia-dominicana-historia-del-sabor-criollo-2-de-2/>> [Consulta: 9 de octubre de 2021].
- DELGADO MERADON, P. (2019). *Gastronomía dominicana. Historia del sabor criollo (1 de 2)*. <<https://www.elcaribe.com.do/gente/cultura/apuntes-de-infraestructura/gastronomia-dominicana-historia-del-sabor-criollo-1-de-2/>> [Consulta: 9 de octubre de 2021].
- HUNGRÍA, J. (2018). "Apuntes para una bibliografía gastronómica dominicana". En: *Acento*. <<https://acento.com.do/opinion/apuntes-una-bibliografia-gastronomica-dominicana-1-2-8600794.html>> [Consulta: 15 de octubre de 2021].
- TOLENTINO DIPP, H. (2018). *Apuntes en torno al itinerario histórico de la gastronomía dominicana* <<http://saboresdominicanos.org/incia-saludable/apuntes-en-torno-al-itinerario-historico-de-la-gastronomia-dominicana>> [Consulta: 8 de octubre de 2021].
- SANCHEZ DESCHAMPS, B. SUAZO REYES, L y ARAUJO BRITO, E. (2016). *Impacto de la Oferta Folklórica y Gastronómica del Restaurante JALAO como Atracción Turística Complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo*. <https://bibliotecaunapec.blob.core.windows.net/tesis/tesis_CI_LATH_04_2016_ET170190.pdf> [Consulta: 8 de octubre de 2021].
- CAMPOS, J. (2016). "Artesanos de la gastronomía dominicana". <<https://listindiario.com/la-vida/2021/03/21/662101/artesanos-de-la-gastronomia-dominicana>>.
- RUTA GOURMET DO (2016). "Mapeo de la Gastronomía Dominicana" cierra con exposición. <<https://rutagourmet.do/mapeo-de-la-gastronomia-dominicana/>>.
- FLORENTINO, V. (2016). "De la cocina a la TV". El Caribe.
- PÉREZ, X. (2009). *Biblio-Hemerografía de la cultura tradicional y popular de la República Dominicana*. República Dominicana: Editora Amigo del Hogar.
- PORTILLO, M. (2014). "Listado de libros de cocina dominicanos" cierra con exposición. <<http://receta-deliciosa.blogspot.com/2014/10/listado-de-libros-de-cocina-dominicanos.html/>>.
- EL CARIBE. (2021). Mangú dominicano establece Record Guinness en New York. <<https://www.elcaribe.com.do/gente/estilo/dominicanos-romperan-record-guinness-con-el-mangu/>>.
- ZABALA, J. (2017). Dominicanos romperán Record Guinness con el mangú. <<https://do.municipiosaldia.com/ultramar/item/27451-mangú-dominicano-establece-record-guinness-en-new-york/>>.
- ASONAHONORES (2018). Diputados convierten en Ley "Día Nacional de la Cocina y Gastronomía Dominicana". <<https://www.asonahores.com/diputados-convierten-en-ley-dia-nacional-de-la-cocina-y-gastronomia-dominicana/>>.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA REPÚBLICA DOMINICANA (2018). Bachiller Técnico en servicios gastronómicos. <<https://www.ministeriodeeducacion.gob.do/docs/direccion-de-educacion-tecnico-profesional/BFcT-tuh001-3-bt-servicios-gastronomicospdf.pdf>>.
- INSTITUCIONAL DOMINICANA (2018). Periodismo gastronómico en The Foodie Studies. <<http://www.institucionaldominicana.com/periodismo-gastronomico-the-foodie-studies/>>.

NODAL CULTURAL (2015). Periodismo gastronómico en The Foodie Studies. <[<https://www.nodalcultura.am/2016/02/cultura-y-gastronomia-dominicanas/>].>

VELASCO, M. USFQ (2021). Periodismo Gastronómico: ¿Qué Es Y Para Qué Sirve? <[<https://noticias.usfq.edu.ec/2021/10/periodismo-gastronomico-que-es-y-para.html>].>

LARROUSECOCINA (2020). El Chef de cocina: su origen y su historia. <[<https://laroussecocina.mx/nota/el-chef-de-cocina-su-origen-y-su-historia/>].>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Definición de chef. <[<https://dle.rae.es/chef/>].>