



“Trabajemos por y para la patria, que es trabajar para nuestros hijos y para nosotros mismos”.
Juan Pablo Duarte

Ministro de Turismo dice gastronomía dominicana está en un “momento espectacular”

El ministro de Turismo afirmó que la gastronomía dominicana está en un “momento espectacular” y aseguró que se ha convertido en un

verdadero atractivo en la oferta turística del país.

Estas declaraciones fueron ofrecidas en el acto donde las Academias Iberoamericana y Dominicana de Gastronomía hicieron entrega oficial del pergamino que acredita a la ciudad de Santo Domingo como “Capital de la Cultura Gastronómica del Caribe”, contribuyendo a fortalecer la oferta turística del país.

El reconocimiento se hizo en “The Awards”, en el contexto del “SDQ Gastronómico 2017”, que encumbra la cultura de la alta cocina dominicana.

También fueron presentados los ganadores de la “3ra. Copa Culinaria de las Américas”, competencia que está catalogada como la mejor del Caribe.

Francisco Javier García, manifestó que el otorgamiento y distinción de Santo Domingo Capital de la Cultura Gastronómica del Caribe reviste de una importancia extraordinaria para el turismo dominicano, ya que pone en valor un segmento vital e imprescindible.

Pasa a la página siguiente...



Lic. Francisco Javier García
Ministro de Turismo

Napoleón de la Cruz
Director de Prensa y
Comunicaciones

Colaboradores internos

Xiomara Payano
Antonio García
Rosa Arias

Esta es una edición diaria de la
Dirección de Prensa y
Comunicaciones
del Ministerio de Turismo
Tel.: 221-4660 ext.3116 / 3114

Fuentes Informativas



La Información	Acento.com.do	El Día	Almomento.net
Diario Libre	Cicom.co	EFE	Caribbeannewsdigital
El Nuevo Diario	7dias.com	AFP	Dominicanoahora.com
Listín Diario	El Mundo	Hoy	Infoturdominicano.com
El Nacional	El Faro Digital	Metro	Bohionews.com
El Caribe	Diariodigitalrd.com	Arecoa.com	Puertoplatahabla.com

“La gastronomía para un país como República Dominicana y una capital como Santo Domingo tiene una singular trascendencia, ya que donde se desarrolla la gastronomía también se desarrollan otros segmentos, hay más empleo y crece la economía”, consideró el ministro de Turismo.

Expresó que la existencia de una academia gastronómica en el país, eleva la calidad de la comida dominicana y valoró el trabajo realizado por esta y expresó que será difundido fuera del país a través de las Oficina de Promoción Turística del exterior.

Asimismo, agregó que la gastronomía se considera como una oferta complementaria del turismo, y en República Dominicana se ha estado trabajando para incrementar y fortalecer este segmento, ya que en varios casos es el atractivo principal de un destino.

“Nosotros desde hoy tenemos que trabajar para expandir el desarrollo gastronómico de cada provincia, porque cuando esto sucede llega el progreso de los habitantes de esos lugares”, enunció García.

El ministro de Turismo agradeció la presencia Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía de España y por el apoyo brindado a la República Dominicana, lo que va a posibilitar que en poco tiempo se pueda establecer una verdadera pirámide alimentaria y consolidar una gastronomía por cada lugar del país.

El funcionario felicitó a los chefs dominicanos y extranjeros que decidieron vivir en el país, porque han elevado la calidad de la gastronomía quisqueyana.

Ansón, quien también es presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía señaló que desde el punto de vista cultural, histórico y turístico Santo Domingo es la Capital del Caribe, lo que la convierte en la primera “Capital de la Cultura Gastronómica



del Caribe”, y que esta condición, potencializa su elevación hacia el liderazgo gastronómico de la Región.

The Awards concluyó con la entrega de “El Tenedor de la Gastronomía”, reconociendo la trayectoria, calidad y oferta culinaria de un restaurante destacado, el cual recayó sobre

Enzo Bonarelli, del Vesuvio.

El evento se llevó a cabo en el Hotel El Embajador, donde también fueron galardonados los chefs participantes de “Hostelería Food Fest”, asimismo, se reconocieron los restaurantes de hoteles del “Restaurant Week”, quienes durante 5 días ofrecieron en sus establecimientos un menú especial con productos locales.



Diario Libre / Pág. 20
 Hoy / Economía / Pág. 4
 Eldia.com.do
 Recorriendoconsalvador.com
 Atentord.com
 Puertoplatahabla.com
 Infoturdominicano.com
 Ultimodiario.com
 7dias.com.do
 rdinternacional.com
 Traslashedigital.com.do
 Noticias037.com
 Arecoa.com
 Lunes 3 de julio de 2017

Promueven industria tabaquera criolla en París

La Embajada de la República Dominicana en Francia y la Asociación de Productores de Cigarros de la República Dominicana (PROCIGAR) realizaron la tercera degustación de cigarros premium. Este gran evento dedicado a la promoción de la industria tabaquera reunió aficionados de los más prestigiosos clubes de cigarros de la ciudad de París, entre estos Havana Club, Club CECI, Agora Cigars, entre otros.

La embajadora dominicana en Francia, señora Rosa Hernández de Grullón inició la concurrida actividad agradeciendo a los invitados su presencia y, durante su discurso, resaltó que la República Dominicana es el país número uno a nivel mundial en el campo de exportaciones de cigarros hechos a mano desde hace más de dos décadas.

En este sentido, explicó que el país exporta más de 210,000,000 de unidades de puros anuales, cifra que representa el 42% de la producción de este producto a nivel mundial, siendo este el rubro agrícola más importante de la nación.

Posteriormente, el señor Hendrick Kelner, presidente de PROCIGAR, expresó su agradecimiento a las gestiones de la Embajada Dominicana en Francia y la Oficina de Turismo por el esfuerzo y el apoyo recibido en la promoción de esta importante industria criolla.

En sus palabras, Kelner destacó los orígenes



precolombinos del tabaco dominicano, explicando que este fue utilizado por los indígenas que habitaban la isla en sus actividades sociales y ceremonias religiosas mucho antes de la llegada de los colonizadores.

"Durante su largo recorrido histórico de más de cinco siglos, el tabaco dominicano ofrecido al mundo superó difíciles etapas, pasando de simple exportador de materia prima hasta colocarnos como el mayor exportador de cigarros premium de la más alta calidad, convirtiéndose en el producto de origen agrícola que más aporta a la economía dominicana, generando más de US \$620, 000,000 y sostenien-

do más de 120,000 empleos directos dignos", indicó Kelner.

En tanto, la señora Mercedes Castillo, directora de la Oficina de Turismo aprovechó la ocasión para expresar la importancia de entender que la promoción de este producto criollo constituye una oportunidad, pues el mismo posee gran atractivo turístico y cultural.

En relación, agregó que el turismo experimenta actualmente su mejor momento en los últimos 40 años, y que es por esto que siendo Francia uno de los principales países emisores de turistas hacia el país, este evento es la ocasión ideal para demostrar que la "República Dominicana lo tiene todo".

Los invitados disfrutaron además de la gastronomía criolla, ron premium y chocolate orgánico dominicano hecho con hojas de tabaco, cortesía de la Chocolatería Berton. Como en años anteriores se contó con la presencia de un torcedor de tabaco quien sin lugar a dudas maravilló al público con su destreza, pasión y conocimiento del producto.

La afluencia del público evidenció una vez más el interés que existe en el mercado francés de conocer los puros que se elaboran en la República Dominicana, los cuales no eran verdaderamente conocidos en el país gallo hasta hace muy poco tiempo. La cultura de los cigarros es sin duda un valor en ascenso que ha sido en gran medida favorecida por la realización este tipo de eventos.

Turismo y remesas generan 3.434 millones de dólares en primer trimestre

El Banco Central informó hoy que el país obtuvo ingresos por 3.434 millones de dólares en el primer trimestre en los renglones de turismo y remesas, mientras la llegada de pasajeros no residentes se incrementó 6,7 % de enero a mayo.

El organismo reportó que el turismo, el principal motor de la economía dominicana, generó 1.979 millones de dólares en el período enero-marzo, en tanto las remesas reportaron 1.455 millones de dólares en el mismo lapso.

Las actividades generadoras de divisas mantienen un buen desempeño, contribuyendo al fortalecimiento de las reservas

internacionales y facilitando el mantenimiento de la estabilidad relativa del tipo de cambio, dijo el ente emisor en un comunicado.

También destacó que la actividad económica local va acorde con el crecimiento de 5,0 % anual pronosticado, y que el crédito al sector privado en moneda nacional se incrementa en torno a una tasa interanual de 11,0 %, por encima del crecimiento esperado para la producción en términos nominales.

Almomento.net
7dias.com.do

Lunes 3 de julio de 2017

Bohionews.com
Lunes 3 de julio de 2017

Medio Ambiente y hoteleros de Playa Dorada lanzan proyecto

El Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales y la Asociación de Hoteles y Condominios de Playa Dorada realizaron el lanzamiento del proyecto "Transformando la cadena de valor del turismo en los países y pequeños Estados insulares en desarrollo, para acelerar la resiliencia, el uso eficiente de los recursos y disminuir el nivel de emisión de carbono".

El proyecto fue anunciado en el marco de un Taller organizado durante tres días en el complejo turístico Playa Dorada, en Puerto Plata, y se ejecutará en colaboración con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente.

Tiene el objetivo de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y mejorar la eficiencia en el uso de los recursos en los eslabones más impactantes de la cadena de valor del sector turístico, como son el alojamiento, alimentos, bebidas y realización de reuniones, conferencias y eventos.

Además, transformar las operaciones del sector en operaciones para que generen menos emisiones de carbono y que se realicen con un uso eficiente de recursos para lo cual se requiere un aumento de las prácticas de consumo y producción sostenibles por parte de las empresas y los turistas y de acciones más coherentes en los países.

Una nota de prensa de la institución ambiental explicó que el proyecto es impulsado por el Ministerio Federal de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza, Obras Públicas y Seguridad Nuclear de la República Federal de



Alemania, y tiene el apoyo de los Ministerios de Turismo y de Industria y Comercio y MIPY-MES; del Consejo Nacional para el Cambio Climático y Mecanismo de Desarrollo Limpio de la República Dominicana.

Agrega que la iniciativa se ejecutará en un período de cuatro años y se centrará en los hoteles de Puerto Plata, Punta Cana y Bayahibe para analizar las cadenas de valor de alojamiento y alimentos y bebidas de los mismos.

La ponencia central del Taller estuvo a cargo de Zoila González de Gutiérrez, viceministra de gestión ambiental, en representación del ministro, Francisco Domínguez Brito, quien explicó que en la ejecución de la actividad turística, igual que en cualquier otra de carácter productiva, hay consumo de recursos y generación de productos y residuos y, por tal razón, el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales tiene que intervenir para cumplir su misión de "Regir la gestión del medio ambiente, los ecosistemas y los recursos naturales, para contribuir al desarrollo sostenible".

La viceministra González de Gutiérrez

destacó la alianza formada entre organismos internacionales, el sector privado y el Gobierno para realizar este proyecto y precisó que el mismo apoya la decisión de las Naciones Unidas de designar el 2017 como "Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo".

Las palabras de bienvenida estuvieron a cargo del Señor Marco Villanueva, presidente de la Asociación de Hoteles y Condominios de Playa Dorada quien destacó los beneficios ambientales y económicos que el proyecto aportará al sector turístico y reforzará el compromiso asumido por la Asociación para el cumplimiento de los objetivos del mismo.

Durante la actividad, Leo Heileman, director y representante regional para América Latina y el Caribe de ONU Medio Ambiente, a través de un video, saludó el desarrollo del proyecto en el país y motivó al sector turístico y sus suplidores a integrarse a las actividades relativas al desarrollo del mismo.

Julio Almonte, viceministro de Gestión de Destino del Ministerio de Turismo, se refirió a la política del sector turístico de la República Dominicana y a los beneficios que el proyecto traería al sector.

Elcaribe.com.do
Ultimodiario.com
Metrorrd.do
rdinternacional.com
Noticiassin.com
Noticiassin.com

Lunes 3 de julio de 2017

Barttola Brasserie gana medalla de oro en Copa Culinaria

El equipo de cocina del restaurante Barttola Brasserie, de la ciudad de Santiago, obtuvo medalla de oro en la categoría Equipo Senior (Profesional), en la Copa Culinaria de las Américas 2017, Edición Continental, celebrada dentro del marco de SDQ Gastronómico y Hostelería FoodFest.

Este importante certamen internacional considerado la competencia gastronómica más importante de Latino América, donde cada año compiten más de 12 países y cerca de 100 chefs de todo el continente en búsqueda de las codiciadas medallas, se llevó a cabo los días 28, 29 y 30 de junio en The Garden Tent de El Embajador en Santo Domingo.

El equipo de Barttola Brasserie obtuvo también la puntuación más alta de toda la



competencia, y además una segunda medalla de bronce en categoría Equipo Junior (equipo compuesto por integrantes con edad menor a 24 años).

El equipo estuvo dirigido y liderado por su

chef ejecutivo Javier Cabrera, quien es actualmente el único chef radicado en República Dominicana que ha sido ganador de una Estrella Michelin, considerada la máxima distinción en el mundo de la gastronomía, y de un Sol Repsol, otorgado por la Real Academia Española de la Gastronomía.

La Copa Culinaria de las Américas es avalada internacionalmente por el Foro Panamericano de Gastronomía, entidad que tiene a su cargo la selección de los jueces internacionales del certamen.

Elnuevodiario.com.do
Dominicanoahora.com
lanaciondominicana.com
Lunes 3 de junio de 2017

Pescadores confirman para el VIII Internacional Puerto Bahía

Pescadores de Venezuela y Puerto Rico han confirmado su participación en el VIII Torneo Internacional de Pesca Puerto Bahía Open, que tendrá como

escenario las costas de Samaná del 6 al 9 de julio.

Los detalles del evento fueron ofrecidos por el empresario Horacio Read Villanueva y el



Informaciones Claves

Lic. Francisco Javier García	(809) 221-4660 ext. 4001	
MINISTRO DE TURISMO		
Lic. Ramón A. Cruz Diloné	(809) 221-4660 ext. 2238	radocruz@hotmail.com
VICE-MINISTRO ADMINISTRATIVO		
Lic. Radhamés Martínez Aponte	(809) 221-4660 ext. 2240	r.aponte@sectur.gov.do
VICE-MINISTRO TECNICO		
Lic. Fausto Fernández	(809) 221-4660 ext. 4126	f.fernandez@sectur.gov.do
VICEMINISTRO DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL		
Lic. Julio Almonte	(809) 986-3876	gerencia.ppta@celuismacaribe.com
VICEMINISTRO DE GESTIÓN DE DESTINO		
Ingeniero Franklin Maireni Castillo	(809) 221-4660 ext. 4021	
VICEMINISTRO DE DESARROLLO Y FOMENTO DEL TURISMO		
Lic. Marcia Patricia Isa	(809) 221-4660 ext. 3301	misa@sectur.gov.do
VICEMINISTRA DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS		
Pablo Espinal	(809) 221-4660 ext. 4018	
DIRECTOR DE GABINETE		
Lic. Magaly Toribio	(809) 221-4660 ext. 4082	magalytoribio@sectur.gov.do
ASESORA DE MARKETING		
Orfila Salazar	(809) 221-4660 ext. 4031	o.salazar@sectur.gov.do
DIRECTORA DEI DEPARTAMENTO DE CRUCEROS		
Indira José	(809) 221-4660 ext. 4065	indira.jose@sectur.gov.do
DIRECTORA DE PROMOCION INTERNACIONAL		
Lic. Giselle Díaz	(809) 221-4660 ext. 4139	gisellediazturismo@yahoo.com
DIRECTORA DE RELACIONES PUBLICAS INTERNACIONALES		
Lic. Altigracia Corletto de Olmos	(809) 221-4660 ext. 3224	acorlettoo@gmail.com
DIRECTORA DE TURISMO CULTURAL		
Lic. Luis Simó	(809) 221-4660 ext. 3212	luisernestosimo@gmail.com
DIRECTOR DE ASUNTOS INTERNACIONALES		
Evelyn Paiewonsky	(809) 221-4660 ext. 4088	evelyn@godominicanrepublic.com
DIRECTORA E-MARKETING		
Carlos Daniel Rubio	(809) 221-4660 ext. 4111	c.rubio@sectur.gov.do
DIRECTOR DE PUBLICIDAD		
Lic. Luis Alberto Tejada Rodríguez	(809) 221-4660 ext. 2488	luistejada@yahoo.com.
DIRECTOR DE MERCADEO		
Manuel Pacheco	(809) 221-4660 ext. 4061	manuelp@sectur.gov.do.
DIRECTOR DEPARTAMENTO DE PROMOCION DE INVERSIONES Y DESARROLLO		
Ebony Lafontaine	(809) 221-4660 ext. 3001	elafontaine@sectur.gov.do
DIRECTORA DE FORMACION TURISTICA		
Lic. Yarin Casquero	(809) 221-4660 ext. 1021	y.casquero@sectur.gov.do
DIRECTOR DE EMPRESAS Y SERVICIOS		
Mariam Matías	(809) 221-4660 ext. 1251	m.matías @sectur.gov.do.
DIRECTORA DEPARTAMENTO DE ECOTURISMO		
Lic. Delfin Santana Ventura	(809) 221-4660 ext. 4129	delfinsantana@hotmail.com
jDIRECTOR REGIONAL SUR CORTO		
Licda. Teodori Infante	(809) 221-4660 ext. 3118	teoinfante@hotmail.es
DIRECTORA RELACIONES PÚBLICAS NACIONALES		
Lic. Ramón Francisco Ortiz Romero	(809) 221-4660 ext. 3074	omero134@hotmail.com
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO INVESTIGACION Y EXTENSION COMUNITARIA		
Milka Hernández	(809) 221-4660 ext. 2160	m.hernandez@godominicanrepublic.com
DIRECTORA DE PROMOCION TURÍSTICAS NACIONAL		

presidente de Marina Puerto Bahía, Juan Bancalari, durante un encuentro con la prensa deportiva nacional.

Horacio Read dijo que el evento se organiza con la finalidad de capturar y posteriormente liberar las especies deportivas de pico como Marlin Azul, Marlin Blanco y Pez Vela, para conservar las especies que abundan en nuestras costas. Además de las especies de pico, también clasifican las capturas de Dorado, Carite, Atún y Guatapaná, lo que ha permitido una mayor participación de pescadores jóvenes, que es lo que caracteriza su dirección del torneo en este año.

Read explicó que en la competencia de pesca de marlin y velas, resultarán ganadoras las categorías de pescador, lancha y equipo de tres pescadores que competirán en diferentes categorías, y que al final de los dos días hayan liberado mayor cantidad de piezas y puntaje de libras.

En el caso de las especies Dorado, Carite, Guatapaná y Atún, para su captura el pez deberá pesar no menos de 15 libras y se le otorgará un (1) punto por cada libra que pese el pez, a las diferentes categorías. También se entregarán premios a la dama y juvenil más destacados, agregó.

La primera jornada de pesca está programada para el viernes 7, cuando las embarcaciones se harán a la mar desde las 7:00 de la mañana, tirando las líneas de pesca desde ese momento.

“Hasta la fecha contamos con lanchas provenientes de Puerto Rico, Venezuela y de los principales clubes náuticos y marinas de las costas de República Dominicana, “que se unen para compartir su deporte favorito en un ambiente de familia y lleno de camaradería”, dijo el director.