



Embajada de la República

Dominicana

Ante el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte

Mensaje de los fundadores

La excelencia de los restaurantes dominicanos tiene un denominador común: el trabajo creativo de nuestros chefs. Esta excelencia se proyecta cada vez más al exterior, por el éxito de tantos chefs dominicanos en el mundo. ¿Qué hacen, dónde lo hacen y qué reconocimiento han tenido? ¿Cómo integran nuestros aromas, ingredientes y sabores a sus platos? ¿Qué pueden decir a sus muchos admiradores sobre el camino que les tocó transitar hacia el éxito?

Interesarnos en nuestros chefs con proyección internacional y sus logros es también hacerlo sobre nuestra propia gastronomía. ¿Cuáles son esos aromas, ingredientes y sabores que nos definen? ¿Cuáles son esos platos que mejor los integran y que mejor nos representan? ¿En qué regiones del país se producen?

La Red Internacional de Gastronomía Dominicana (GastroDR) surge para integrar, en una red de redes, a todos aquellos comprometidos con la promoción de la nuestra gastronomía rasgo esencial de nuestra cultura y, por ende, de nuestra *marca país*.

Interesarnos en nuestra gastronomía nos lleva también a preocuparnos por la nutrición de nuestros propios conciudadanos. Contando con una producción nacional tan diversa y tan valorada internacionalmente, ¿cómo explicar la persistencia del hambre y la malnutrición en nuestro país? ¿Qué hacer para combatirlas? ¿Acaso no contamos con directrices oficiales elaboradas con asesoría internacional para erradicar el hambre y la malnutrición en el país, a partir de una correcta alimentación basada en nuestros propios productos?

Es una preocupación que cobra ahora el carácter de compromiso internacional, en el marco de la Agenda de Desarrollo Sostenible para el 2030, adoptada en Nueva York en septiembre de 2015, cuyo objetivo número dos consiste precisamente en la erradicación del hambre, el alcance de la seguridad alimenticia y la mejor nutrición, así como la promoción de la agricultura sostenible.

Como la Agenda 2030 fue formulada con la participación de todos los *stakeholders* públicos y privados, más aún ahora procede ejecutarla de la misma manera. Por ello GastroDR aspira a ser un movimiento social donde productores y consumidores, chefs y diplomáticos, dominicanos y demás ciudadanos del mundo promovamos y disfrutemos de las delicias culinarias de nuestro país, en aras del buen comer a todos los niveles socioeconómicos.

GastroDR cuenta ya con este portal electrónico. Apoya activamente las labores del Programa Mundial de Alimentos (PMA) y de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en materia de seguridad alimentaria y nutricional. Ha sido convocada por el Ministerio de Salud para colaborar en el Plan Nacional de Nutrición y en la mejoría de la alimentación en el sistema de educación pública. Colabora con el programa de los Chefs Solidarios que promueve la Vicepresidencia de la República. Y por si fuera poco, ha sido formalmente incorporada a la gestión del Centro de Exportación e Inversión de la República Dominicana (Pro Dominicana).

En apenas año y medio de existencia, GastroDR aspira a seguir influyendo, conjugando siempre el verbo sumar y proyectando a nivel internacional, de la mano del Ministerio de Turismo, de nuestro Servicio Diplomático y, sobre todo, de nuestros Chefs, el buen comer de los dominicanos.

Londres, Reino Unido
3 de marzo 2018