

NOTA DE PRENSA

11 de junio de 2025

**Contacto: Vicepresidencia Ejecutiva
Comunicaciones Corporativas, Reputación y Banca Responsable
Grupo Popular, S. A.**

Teléfono: 809 544-8113

Lista de difusión en WhatsApp

**<https://chat.whatsapp.com/LpUchxVAybr4uZqKkNwWHkjmarmol@bpd.com.do>; le.martinez@bpd.com.do;
smordan@bpd.com.do; lpartalhued@bpd.com.do
rmaldonadotapia@bpd.com.do**

Centro Cultural Taíno Casa del Cordón dialoga sobre herencia culinaria taína

Destacan vigencia de alimentos y técnicas ancestrales en la cocina contemporánea

Santo Domingo, D.N. – El Centro Cultural Taíno Casa del Cordón, una iniciativa del Banco Popular Dominicano, realizó el conversatorio “Secretos del chef: alimentos taínos en la nueva cocina dominicana”, en el que figuras del ámbito gastronómico local abordaron la influencia que los ingredientes ancestrales y las prácticas alimentarias de los pueblos originarios aún se mantienen vivos en la culinaria actual del país.

El encuentro reunió a tres reconocidos cocineros dominicanos como Olivier Bur, chef ejecutivo de Casarré y especialista en historia culinaria dominicana; Alberto Morel, referente de la gastronomía local y el chef Carlos Estévez, directivo de la Asociación de Chefs de la República Dominicana, quien estuvo a cargo de la moderación del conversatorio.

Los panelistas exploraron las huellas de la cultura taína que perviven en la gastronomía nacional, desde el uso de ingredientes hasta la incorporación de técnicas prehispánicas en la alta cocina contemporánea.

Coincidieron en el legado culinario extraordinario que dejaron los pueblos originarios y cuya huella ha influido profundamente en la cocina caribeña actual. De las culturas precolombinas del Caribe se conservan métodos de cocina y técnicas de conservación de alimentos únicos, estrechamente ligadas a su entorno.

Herencia taína en las mesas dominicanas

La dieta de los pueblos taínos estaba compuesta por una variedad de productos agrícolas, marinos y forestales que fueron fundamentales para su sostenibilidad y que siguen siendo básicos en la alimentación dominicana.

Ejemplos de ello son el cultivo de la yuca en conucos y su procesamiento para obtener el emblemático casabe, el uso en la dieta de la batata, el maíz y el maní, raíces como la yautía y la guáyiga, así como el consumo de frutas tropicales como la piña, guayaba, mamey y guanábana, que les proporcionaban vitaminas esenciales. También ingerían proteínas del pescado, del caracol, de crustáceos recolectados en ríos, manglares y costas, y de la caza menor, como aves e iguanas.

Técnicas ancestrales presentes hoy en día

Entre las técnicas culinarias que permanecen hoy y que se han extendido por todo el mundo está la barbacoa, un término de origen taíno, que señalaba una estructura de madera tipo parilla para cocinar la carne y el pescado a fuego lento, lo que le otorgaba un particular sabor ahumado a los alimentos.

La sazón también tiene raíces taínas: el ají picante utilizado por los aborígenes es hoy un componente esencial de la cocina criolla y marca un estilo culinario íntimamente vinculado a los ecosistemas del Caribe.

Conexión cultural e identitaria

Estas prácticas reflejan como la alimentación era parte de un equilibrio con la naturaleza y un recordatorio de la profunda conexión entre la cultura y la gastronomía.

En el presente, chefs dominicanos trabajan con estos saberes, no solo por su valor histórico, sino por su relevancia para la salud, la sostenibilidad y la proyección de una identidad gastronómica arraigada en lo ancestral.

Este espacio de reflexión forma parte del programa de actividades del Centro Cultural Taíno Casa del Cordón para fomentar el conocimiento y la valorización de las raíces precolombinas presentes en la identidad dominicana.

Vicepresidencia Ejecutiva

Comunicaciones Corporativas, Reputación y Banca Responsable

Grupo Popular, S. A.