



Compañía de Turismo
Puerto Rico
seepuertorico.com



Contacto: Annie Rodriguez-Mombille, CME
Directora Relaciones Públicas y
Comunicaciones
annie.rodriguez@prtourism.com
787-721-2400 x 2230, 2233

REDESCUBRIENDO LA GASTRONOMIA EN PUERTO RICO

Los encantos de la tradicional comida puertorriqueña y la nueva cocina, fusión de dos vertientes culinarias dignas del disfrute de sus visitantes.

SAN JUAN, PUERTO RICO- Durante el transcurso de su historia, la gastronomía en Puerto Rico ha sido marco de una constante influencia de otras culturas, dando como resultado una extensa variedad multicolor de platillos que ha desembocado en dos tendencias; la cocina tradicional y de fusión.

A lo largo de su evolución ha predominado la influencia de la cocina criolla, con la llegada de los esclavos venidos de África y los inmigrantes españoles, teniendo presentes en sus platillos ingredientes como alcaparras, canela, habichuelas verdes y almendras; además, cabe destacar la presencia norteamericana, europea y de los vecinos del Caribe, así como el legado gastronómico que plasmaron los originales arahuacos, primer grupo de aborígenes.

Manteniendo una individualidad de sabores e imprimiendo el sello característico de la cocina puertorriqueña, la buena cocina de la región nos puede asombrar tanto con un popular mofongo relleno de carne estofada acompañado con cerveza bien fría, o con un exquisito chillo entero frito en salsa criolla con tostones acompañado de un buen vino.

Por otro lado, la maravillosa *novelle cuisine* boricua no surgió de la nada, si bien es cierto se ha desarrollado cada vez más por el impacto de diversos países. Sobresalen principalmente los encantos de la alta cocina francesa e italiana y la presencia de excelentes chefs extranjeros, quienes nos deleitan con platillos especiales como lo es el risotto de langostinos con apio del país al berro o con un foie-gras con salsa de mango.

El Puerto Rico actual está orgulloso de ofrecer tanto al viajero como al residente una extensa gama culinaria sin rival alguno en el resto de las Antillas.

Con trascendencia a nivel internacional y sin dejar de atrás su esencia que continúa representándose como vivo ejemplo a través de sus fondas y restaurantes de gran categoría, los amantes del buen comer encontrarán en la isla un sin fin de sorpresas gastronómicas.

Saborea Puerto Rico "Una Extravagancia Culinaria"

Del 1 al 3 de abril de 2010, el evento culinario Saborea celebrará las mejores tradiciones de Puerto Rico, el Caribe y sabores en todo el mundo con chefs del patio y de todo el mundo. La playa Bandera Azul El Escambrón, en San Juan, será escenario de un fin de semana lleno de sabor y buen gusto. En Saborea, habrá degustaciones de 60 de los mejores restaurantes de la isla, rones, vino, cerveza y bebidas destiladas, así como la participación de más de 50 personalidades de la cocina local e internacional.

Saborea será el lugar ideal donde el turista podrá experimentar todas las áreas en un mismo lugar y con el mejor escaparate, nuestra playa y con el mejor espíritu y alegría; nuestra gente.

###

Acerca de la Compañía de Turismo de Puerto Rico

La Compañía de Turismo de Puerto Rico, fundada en 1970, es una corporación pública responsable de estimular, promover y regular el desarrollo de la industria del turismo. Posiciona Puerto Rico como destino a través de publicidad, relaciones públicas y actividades promocionales; promueve el turismo entre los residentes locales; orienta y provee de asistencia técnica a los investigadores; establece estándares de calidad, evalúa las infraestructuras para el turismo y regula e inspecciona actividades relacionadas con el juego. La Compañía de Turismo de Puerto Rico tiene oficinas y representantes en los Estados Unidos, Canadá, Europa y Latino América.