

Annunciata la seconda edizione dell'Antigua and Barbuda Restaurant Week,

un'esperienza food unica dedicata ai sapori delle isole gemelle

Dal 4 al 19 maggio ci si potrà immergere nella straordinaria offerta culinaria di Antigua & Barbuda, con inedite esperienze gastronomiche e la partecipazione di chef celeb di origini Antiguane.



(Photos courtesy: Antigua and Barbuda Tourism Authority)

Milano, 27 febbraio 2024 – L'Antigua and Barbuda Tourism Authority ha annunciato la seconda edizione dell' **Antigua and Barbuda Restaurant Week**, in programma **dal 4 al 19 maggio 2024**, svelando anche l'elenco degli chef e dei professionisti delle arti culinarie protagonisti di questo attesissimo evento.

Durante le due settimane di festeggiamenti, visitatori e *local* potranno godere di una varietà di esperienze culinarie, eventi food e tariffe scontate per assaporare la deliziosa e ricca scena gastronomica delle due isole gemelle. Quest'anno l'evento vede anche il ritorno della **Chef Andi Oliver**, protagonista indiscussa degli eventi al **"The Pepperpot Rum Shop"**, un pop-up food e culturale di 100 giorni.

"La celebrazione annuale della Restaurant Week mette in evidenza le migliori esperienze culinarie che l'isola ha da offrire, dai locali casual ai menu a più portate dei ristoranti più raffinati", ha dichiarato **Shermain Jeremy, Special Projects and Events Manager** presso l'Antigua and Barbuda Tourism Authority. "Considerando l'eccezionale lineup di famosi chef caraibici e ospiti confermati per quest'anno,

prevediamo di ottenere una partecipazione senza precedenti da parte dei locals e dei turisti amanti del buon cibo. Siamo entusiasti di poter mostrare la ricchezza culinaria della nostra nazione, impreziosita da un tocco di eleganza."

Dopo il successo della prima edizione, quella di quest'anno è stata arricchita con la presenza di un vasto numero di chef celeb e professionisti dei cocktail di origine caraibica (elenco visibile a questo [link](#)).

*"Sempre più viaggiatori provenienti da ogni angolo del mondo stanno scegliendo Antigua e Barbuda come loro destinazione per le vacanze," ha dichiarato l'**Onorevole Charles Fernandez, Ministro del Turismo, dell'Aviazione Civile, dei Trasporti e degli Investimenti**. "Costruita sul successo del 2023, l'Antigua and Barbuda Restaurant Week continuerà a promuovere la nostra eccellenza culinaria, sia a livello regionale che globale. Siamo certi che i nostri ospiti apprezzeranno l'opportunità di immergersi nella nostra gastronomia e cultura."*

Il programma dell'evento includerà sia menù fissi che veri e propri pacchetti scontati per pranzo, cena, e beverage proposti da più di 20 ristoranti. Saranno disponibili **piatti per ogni gusto ed esigenza**, in aggiunta, gli ospiti potranno **godere di musica dal vivo, spettacoli e attività adatte ai bambini**.

L'Antigua and Barbuda Restaurant Week coinciderà con l'apertura dell'attesissimo **Pepperpot Rum Shop**, un pop-up di 100 giorni ideato dall' Antigua and Barbuda Tourism Authority, dal Treehouse Beach Club e dalla celebre chef britannica, presentatrice televisiva e radiofonica di origini Antiguane, Andi Oliver. Il **Pepperpot è il piatto nazionale di Antigua & Barbuda** e l'idea di questo pop-up ha preso vita dopo il successo ottenuto nel 2023 con il libro di ricette di Oliver, "The Pepperpot Diaries: storie dal mio tavolo caraibico". Per 100 giorni, a partire dalla fine di aprile, il pop-up ospiterà contenuti culturali curati





ed eventi che spazieranno dal cibo ai drink fino ad arrivare alla musica, all'arte e al cinema, in una cornice sostenibile ed eco-friendly, dove è possibile rimanere per l'intera giornata.

Il programma finale e la lista degli eventi saranno presto disponibili. Per le ultime informazioni sui menù e i pacchetti dell'Antigua and Barbuda Restaurant Week, è possibile visitare il sito www.antiguabarbudarestaurantweek.com.

###

ANTIGUA AND BARBUDA TOURISM AUTHORITY

L'Antigua & Barbuda Tourism Authority è un organismo statutario dedicato allo sviluppo del potenziale turistico di Antigua e Barbuda attraverso la promozione dello stato insulare composto da isole gemelle come destinazione turistica unica e di qualità, con l'obiettivo generale di aumentare gli arrivi di visitatori garantendo una crescita economica sostenibile. Antigua e Barbuda Tourism Authority ha sede a St. John's Antigua, dove si trova la direzione marketing. L'Autorità ha tre uffici all'estero in Regno Unito, Stati Uniti e Canada.

ANTIGUA AND BARBUDA

Antigua (pronunciato An-tee'ga) e Barbuda (Bar-byew'da) si trovano nel cuore del Mar dei Caraibi. Le paradisiache isole gemelle offrono ai visitatori due esperienze uniche e distinte, temperature ideali tutto l'anno, una ricca storia, una cultura vibrante, escursioni esaltanti, resort premiati, cucina appetitosa e 365 splendide spiagge di sabbia rosa e bianca: una per ogni giorno dell'anno. La più grande delle Isole Sotaventato di lingua inglese, Antigua è un'isola di ca.280 kmq con una ricca storia e una topografia spettacolare in grado di offrire una grande varietà di opportunità turistiche popolari. Il Nelson's Dockyard, unico esempio rimasto di forte georgiano, è stato inserito nel Patrimonio Mondiale UNESCO ed è forse il monumento più famoso dell'isola. Il calendario degli eventi turistici di Antigua include la prestigiosa Antigua Sailing Week, l'Antigua Classic Yacht Regatta e l'annuale Carnevale di Antigua; conosciuto come il più grande festival estivo dei Caraibi. Barbuda, isola sorella minore di Antigua, è l'ultimo rifugio delle celebrità. L'isola si trova a ca.43 km a nord-est di Antigua ed a soli 15 minuti di aereo. Barbuda è nota per il suo tratto incontaminato di ca. 18 km di spiaggia di sabbia rosa e per essere la sede del più grande santuario di fregate nell'emisfero occidentale.

È possibile avere informazioni su Antigua & Barbuda su: www.visitantguabarbuda.com

e seguire l'ente sui social

Twitter: <http://twitter.com/antiguabarbuda>

Facebook: www.facebook.com/antiguabarbuda

Instagram: www.instagram.com/AntiguaandBarbuda

Antigua and Barbuda Images: aandbtourism.fotoseeker.com