Publicado en Punta Cana, Republica Dominicana el 28/10/2019

# [Arranca la 6ª edición de la Semana Culinaria en Barceló Bávaro Grand Resort](http://www.notasdeprensa.es)

## Desde el Domingo 20 y hasta el 27 de octubre, chefs y personalidades del mundo gastronómico se dan cita en la 6ª edición de la Semana Culinaria

 La sexta edición de la Semana Culinaria de Barceló Bávaro Grand Resort, ofrece a sus huéspedes 7 días de experiencias gastronómicas a cargo de reconocidos chefs nacionales e internacionales que prepararan siete cenas temáticas en los diferentes restaurantes de ambos hoteles en Barceló Bávaro Grand Resort. El acto inaugural de la Semana Culinaria inició el día 20 de Octubre con un cocktail al que fueron invitados los chefs participantes, influencers gastronómicos, prensa local e internacional y representantes del Ministerio de Turismo de la República Dominicana, además de los huéspedes Premium Level y directivos de Barceló Bávaro Grand Resort. La directora comercial del complejo, Zarina Montalvo, destacó en su discurso que la edición de este año “es un encuentro para los paladares más exigentes, un evento que desde 2014 lleva demostrando la gastronomía local e internacional que ofrecemos en Barceló Bávaro Grand Resort”. La primera cena elaborada por el chef Napolitano Ciro Casola, propietario del restaurante A mare Crudo Bar e Cucina se llevó a cabo en el restaurante italiano La Dolce Vita. Los huéspedes e influencers pudieron disfrutar de las raíces mediterráneas del chef que fusionó ingredientes tradicionales de la cocina italiana y productos locales, con una presentación y sabor exquisitos. La cena española a cargo de Francis Pena, jurado de Master Chef Celebrity Dominicana y chef del Restaurante El Gallego, fue realizada en el restaurante español La Fuente de Barceló Bávaro Palace. De descendencia gallega y dominicana, el chef elaboró un menú de 5 tiempos que deleitó a los huéspedes, culminando con la exquisita tarta de queso La Viña. Para la cena Gourmet realizada el día 23, los chefs Abel Almagro y Robinson Gómez, elaboraron un menú con toques ibéricos según la tradición del Restaurante Boga Boga en Santo Domingo, con gran presencia de marisco de excelente calidad. Una combinación perfecta de ambos chefs de Boga Boga y Vima Dominicana. Durante el resto de la Semana Culinaria, los huéspedes podrán disfrutar de 4 cenas más con las temáticas de los restaurantes de Barceló Bávaro Grand Resort: Una exquisita cena mediterránea a 4 manos en el Restaurante La Brisa, en Barceló Bávaro Beach, protagonizada por la pareja de chefs del Restaurante Nipau, Nicolás Frigerio y Paula Fernández. Alejandro Garduño, chef ejecutivo de Occidental Punta Cana, quien trasladará a los asistentes a México, su tierra natal, en el restaurante México Lindo de Barceló Bávaro Palace. Se podrá pasear por los sabores de París con el chef Philippe Mongereau, de origen francés, que preparará la cena en el exclusivo restaurante La Comedie. Culminan la Culinary Week con una cena caribeña a 6 manos a cargo de los chefs ejecutivos de Barceló Bávaro Grand Resort Eliexy Collado y Roberto de la Cruz y Nelson Minaya de Occidental Caribe. El maridaje de las cenas estuvo a cargo de las bodegas de: El Catador, Álvarez y Sanchez, Casa Brugal y Manuel González Cuesta. Para más información, visitar la página web de la Semana Culinaria: https://www.barcelo.com/es/ofertas/semana-culinaria/ Acerca de Barceló Bávaro Grand ResortBarceló Bávaro Grand Resort, distingue dos hoteles de ensueño. El primero de ellos, el Barceló Bávaro Palace, ofrece a toda la familia un paraíso a medida las 24 horas del día; por otro lado, el Barceló Bávaro Beach - Adults Only, posee los rincones más exclusivos para que sus huéspedes disfruten del maravilloso enclave sin niños alrededor. Su ubicación privilegiada frente al mar del 80% de sus habitaciones y servicios, le convierte en un ‘Beach Front All Inclusive Resort‘ inigualable. Acerca de Barceló Hotel GroupBarceló Hotel Group, la división hotelera del Grupo Barceló, es la 2ª cadena de España y la 29ª más grande del mundo. Actualmente cuenta con 251 hoteles urbanos y vacacionales de 4 y 5 estrellas, y más de 55.000 habitaciones, distribuidos en 22 países y comercializados bajo cuatro marcas: Royal Hideaway Luxury Hotels and Resorts, Barceló Hotels and Resorts, Occidental Hotels and Resorts y Allegro Hotels. www.barcelo.com Tags: Barceló Bávaro Grand Resort

**Datos de contacto:**

Ana Cano, Dpto. de Marketing

Facebook: Barcelobavarograndresort / Intagram: @barcelobavarograndresort

8292137330

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/arranca-la-6-edicion-de-la-semana-culinaria-en](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Entretenimiento Turismo Restauración



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)