

Milano, 1 aprile 2026

## **Anguilla Sands and Salts rilancia il patrimonio dell'isola con il nuovo "Experience Menu 2026"**

In un momento in cui Anguilla ridefinisce la propria identità tra turismo, innovazione digitale e memoria storica, Anguilla Sands and Salts presenta il suo Experience Menu 2026, un programma di workshop e degustazioni dedicato alla riscoperta delle radici culturali dell'isola. Fondata nel 2018 da Josveek O. Huligar, la boutique si propone come ponte tra l'epoca delle saline – un settore che ha sostenuto l'economia locale fino agli anni '80 – e il nuovo turismo esperienziale. "Our salt is more than a seasoning; it is a historical artifact." afferma Huligar, sintetizzando la missione del progetto: trasformare un antico mestiere in un'esperienza contemporanea. Anguilla Sands and Salts ha creato una serie di esperienze uniche che guidano ad assaporare le numerose sfaccettature dei gusti locali.

### **Il ritorno del sale: un patrimonio da assaporare**

Il sale marino viene raccolto con tecniche tradizionali e lavorato in piccole quantità, diventando un prodotto ricercato da chef e resort dell'isola. Ogni cristallo racconta la storia dei lavoratori che per generazioni hanno animato le saline anguillane.

### **Heritage Chocolate: il racconto di una diaspora**

Il cioccolato artigianale della boutique nasce da cacao proveniente dalle stesse piantagioni dominicane dove, negli anni '50, lavorarono i familiari di Huligar e molti anguillani emigrati durante i periodi di siccità. Una produzione limitata, disponibile esclusivamente in loco.

### **Experience Menu 2026: laboratori e degustazioni**

Nel giardino della boutique prende vita The Salt Lab, uno spazio dedicato a esperienze guidate:

- The Cacao Connection: Nib to Bar – Dalla fava al cioccolato, con lavorazione manuale e sali aromatizzati.
- The Salt Alchemist Lab – Creazione di sali infusi con botaniche locali.
- The "Perfect Rim" Workshop – Masterclass dedicata al Margarita e alla preparazione del sale da bordo bicchiere.

Le degustazioni includono pairing di rum e cioccolato, assaggi guidati di sali gourmet e un percorso rapido dedicato ai cristalli puri.

### **Margarita Thursday: un appuntamento settimanale**

Ogni giovedì la boutique ospita una serata dedicata al "Perfect Rim", trasformando il sale in protagonista di un rituale sociale e gastronomico.

Un'esperienza che esiste solo di persona. Anguilla Sands and Salts non vende online né spedisce i propri prodotti. La scelta è intenzionale: "We don't sell products; we curate the memories you traveled here to find." Visitare la boutique di South Hill Village diventa così l'unico modo per portare con sé un frammento autentico dell'eredità anguillana.

#### **A proposito di Anguilla**

*Nascosta nel nord dei Caraibi, Anguilla è una bellezza timida dal sorriso caloroso. Una striscia sottile di corallo e calcare circondata dal verde, l'isola ha 33 spiagge, considerate da viaggiatori esperti e top travel, per essere le più belle del mondo. Una fantastica scena culinaria, un'ampia varietà di resort a prezzi variabili, una miriade di attrazioni e un entusiasmante calendario di festival fanno di Anguilla una destinazione seducente e affascinante.*

*Anguilla si trova appena fuori dai sentieri battuti, quindi ha mantenuto un carattere e un fascino affascinante. Eppure può essere comodamente raggiungibile da due accessi principali: Puerto Rico e St. Martin, e in aereo privato.*

*Romanticismo? Eleganza a piedi nudi? Fascino senza pretese? Beatitudine senza limiti? Anguilla va oltre lo straordinario.*

Per informazioni: Ufficio del turismo di Anguilla – tel. 02 89534108 – email [anguilla@depaoliassociati.com](mailto:anguilla@depaoliassociati.com)

Anguilla Tourist Board - Via del Mare, 47, 20142 Milano - Te. +39 02 8953 4108 - [anguilladepaoliassociati.com](http://anguilladepaoliassociati.com) -

[www.anguillacaraibi.com](http://www.anguillacaraibi.com)