



COMUNICATO STAMPA

Milano, 13 aprile 2026

L'Anguilla CULINARY EXPERIENCE conferma Anguilla capitale culinaria dei Caraibi

Guidata dallo spirito della convivialità e della cucina condivisa, l'Anguilla Culinary Experience (ACE) torna per il quinto anno consecutivo dal 13 al 17 maggio. Durante questi cinque giorni ricchi di sapore, chef internazionali e i talenti culinari di Anguilla cucineranno fianco a fianco in resort, ristoranti e ville, ideando menù basati sui prodotti e gusti locali e le influenze internazionali per gli isolani e gli ospiti in vacanza. L'aspetto fondamentale del Festival è raccogliere fondi per programmi di formazione culinaria e alberghiera, offrendo ai giovani di Anguilla un accesso diretto a mentori di alto livello e la possibilità di lavorare accanto a chef esperti.

I protagonisti dell'Anguilla Culinary Experience di quest'anno sono il Gold Sponsor **Grands Vins de France Anguilla**; lo chef **Oliver Poilevey**, candidato al James Beard Award e mente dietro gli acclamati *Obélix* e *Le Bouchon* di Chicago; lo chef **Timothy Dean**, con base a Washington, D.C. e Largo (Maryland), proprietario della *Timothy Dean Catering* ed ex allievo di "Top Chef" su Bravo TV; e **Cyril Meuley** di Lione (Francia), direttore export per i mercati del Sud America e dei Caraibi di *Boisset La Famille des Grand Vins*. **Janine Edwards** di *JanineConnects.com* e **Trudy Nixondi** *True Anguilla Magazine and TV Show* tornano come conduttrici del festival.

"L'Anguilla Culinary Experience è molto più di un pasto eccellente in una location favolosa; riguarda la magia che accade quando talenti internazionali e le nostre stelle locali cucinano spalla a spalla," afferma la co-fondatrice del festival e proprietaria di Villa Alegria, **Wendy Freeman**. "Condividendo la nostra cucina e le nostre tavole, non stiamo solo creando menù incredibili, ma stiamo stringendo legami duraturi e raccogliendo fondi per formare la prossima generazione di leader della cucina e dell'accoglienza di Anguilla."

Mercoledì 13 maggio ci sarà la serata di apertura, che dà il via al festival presso **Karaya**, il nuovo ristorante a Shoal Bay West dei proprietari di Veya e Sandbar, gli chef Carrie e Jerry Bogar. Sarà una serata vivace e itinerante con postazioni grill e sostanziosi hors d'œuvre di ispirazione mediterranea serviti a braccio da Poilevey, Dean, Bogar e dallo Chef de Cuisine di Karaya, Joel Reyes. Il tutto accompagnato da cocktail a base di Rum Anguillita e distillati Clifton Estate, vini di Grands Vins de France Anguilla e musica dal vivo di Jenique Javois e Dennis Warrington.

Giovedì 14 maggio è dedicato all'esplorazione. Torna il **Quest Experiences Moke Tour e Rum Crawl**, che accompagnerà gli ospiti attraverso l'isola a bordo di Moke decapottabili alla ricerca del miglior punch al rum. Il percorso di quest'anno include tappe al *Funzone*, *Anguilla Sands and Salt* e *Tasty's POV*, oltre a una nuova deviazione in barca verso la splendida *Scilly Cay*.

La cena questo giorno si divide in due percorsi. A **Villa Alegria**, Poilevey e Carrie Bogar si riuniscono per una cena a quattro mani (già sold-out) che fonde la tecnica francese con la firma "Cuisine of the Sun" di Veya, abbinata ai vini di Grands Vins de France Anguilla. Al **Karaya**, Dean e Reyes presentano "Tasting Anguilla", un menù degustazione incentrato sul pesce freschissimo e ingredienti appena raccolti, con l'opzione di abbinamento vini di Boisset La Famille des Grands Vins presentati da Meuley. Per chi desidera approfondire la conoscenza dei distillati, giovedì e venerdì sera la **Rhum Room** dello Zemi Beach House ospiterà un'esperienza guidata di degustazione di rum, con cinque etichette ultra-premium selezionate dal "Rhumelier" della struttura.

Venerdì 15 maggio ACE propone un incontro immersivo al **Malliouhana**. Il Direttore Culinario Chef Kerth Gumbs, insieme all'Executive Chef Wilson Macedo e all'Head Chef del Leon's, Jomal Mc Bean, trasformerà la cena al *Celeste* in un'esperienza sensoriale completa: ogni portata sarà svelata attraverso vista, udito, olfatto, tatto e gusto, con il menù completo rivelato solo alla fine. Il Malliouhana offre anche uno speciale

pacchetto ACE 2026 che include pernottamento di lusso, due biglietti per la cena e lezioni di cucina con il suo team stellato.

Prima di cena, **Calypto Charters** propone una crociera panoramica al tramonto su un catamarano con Champagne Grands Vins de France e piccoli assaggi del *Sandbar*. Nella stessa serata, lo Chef proprietario del **Jacala Beach Restaurant**, Alain Laurent, collaborerà con Meuley e Nathalie Le Sénéchal per un menù francese dal tocco caraibico, con ogni portata spiegata al tavolo. Più tardi, il **Four Seasons Resort Anguilla** ospiterà una "Chef's Table" da 10 portate presso *Salt*, dove l'Executive Chef Manu Calderon e il Sous Chef Aaron Gumbs ripercorreranno l'evoluzione della cucina locale dalla costa occidentale a quella orientale dell'isola.

Sabato 16 maggio ci si sposta sulla sabbia. L'annuale barbecue sulla spiaggia sponsorizzato da Cape Air e NCBA presso l'**Anguilla Great House** riunirà chef locali, tra cui il Team Culinario Nazionale di Anguilla, residenti e turisti per un pomeriggio in famiglia con specialità alla griglia, avvincenti gare di cucina e bartending "mystery basket", lotterie, quiz sull'isola, laboratori Kidzkare e DJ set. L'ingresso è gratuito; i ticket per cibo e bevande sono acquistabili online o all'ingresso.

La sera, il festival si divide nuovamente. Allo **Zemi Beach House**, una degustazione di rum guidata dal Bar Manager Alfonso Di Lorito anticiperà una cena presso *Stone*, dove l'Executive Chef Emanuele Sabatini attingerà alle sue radici romane. Al **Savi Beach Club** sulla spiaggia di Meads Bay, la cena diventerà interattiva con un menù di cinque portate dello Chef Dario Schiavo accompagnato da uno spettacolo di "Cena con Delitto" con partecipazione del pubblico.

Durante tutto l'evento ACE, ci sarà ampio spazio per esplorare le bellezze naturali di Anguilla, le sue 33 spiagge pubbliche e i 100 ristoranti d'autore. L'Anguilla Culinary Experience si concluderà il **17 maggio** con un "Sunday Funday" all'insegna della musica al *Leon's* (Meads Bay). Biglietti e dettagli completi su www.AnguillaCulinaryExperience.com.

"L'Anguilla Culinary Experience riflette l'eccellenza, la creatività e l'autenticità della nostra destinazione, posizionando l'isola come capitale culinaria dei Caraibi," ha dichiarato **Kendisha Hall-Prentice**, Chief Marketing Officer dell'Ente del Turismo di Anguilla.

Sponsor e Partner

L'evento è reso possibile da numerosi partner, tra cui i Gold Partner **Grands Vins de France**, Silver Partner come **Cap Juluca**, **Four Seasons**, **Malliouhana**, e Bronze Partner come **Anguillita Rum** e **Savi Beach Club**. Il festival sostiene i programmi culinari dell'Anguilla Community College e di altre istituzioni locali.

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

Anguilla Tourist Board - Via del Mare, 47, 20142 Milano - Te. +39 02 8953 4108
anguilladepaoliassociati.com

www.anguillacaraibi.com

