

www.pandora.com.do
AGOSTO 2024

P



**Detrás del
'Volumen 4'**

Conoce todos los
detalles del espectacular
The Epicure by Paradisus

*Nicole, María, LP y
Cassandra*

EL CUARTETO FEMENINO QUE LLEVARÁ A LOS
COMENSALES POR UN EXQUISITO VIAJE DE SABORES



Por: **Airam Toribio y Maryorie Peña Castellano**

The Epicure by Paradisus: los detalles del evento gastronómico de lujo

Imagina participar en un evento gastronómico de alto nivel, con un escenario paradisíaco frente al mar de una playa espectacular en República Dominicana. The Epicure by Paradisus ha llegado a nuestro país para quedarse, y esta vez, con cuatro mujeres al mando de los sabores.

Si estás leyendo esto, es porque el evento ya ha capturado tu curiosidad, como lo hizo con nosotros. The Epicure es una propuesta gastronómica de Paradisus by Meliá que nació en México hace un poco más de dos años y, desde noviembre de 2023, se celebra en el Paradisus Palma Real en Punta Cana.

“El evento se lleva a cabo durante tres días e incluye dos *masterclasses*, cada una dirigida por uno de los chefs para un grupo reducido de unas 15 personas, en un ambiente íntimo y entretenido. Además, se celebra una cena formal para aproximadamente 50 comensales. A diferencia con México, en Punta Cana siempre invitamos a un chef dominicano y uno/a internacional”, explica Sara Ranghi, Directora de Marketing & Brand Development, Americas.

Los preparativos de cada edición inician entre 6 a 8 meses antes, y semanas previas al evento, el equipo de Alimentos y Bebidas, liderado por Javier Lobatón Sopena, F&B Partner Meliá Hotels International en la República Dominicana, gestiona los insumos que los chefs necesitarán para la creación de los platos. Como él mismo nos comentó, la atención al detalle es un factor determinante en la oferta gastronómica de un hotel.



Para Paradisus by Meliá no solo es esencial ofrecer playas y actividades recreativas en sus hoteles, sino también convertirlos en espacios que permitan a sus huéspedes vivir el destino en su totalidad, gracias a su propuesta “Destination Included”.

**Quiénes
somos**

Equipo Pandora Dirección de Revistas y Edición Airam Toribio.
Redacción Maryorie Peña Castellanos. Diseñadora Glennys Crisóstomo.
Fotografía portada Fuente externa.



“Los dominicanos han sabido aprovechar la abundancia de ingredientes frescos y autóctonos: plátano, yuca, ñame, mariscos o una increíble variedad de frutas tropicales. Esto le da a su cocina un sabor único y auténtico”

Javier Lobatón Sopeña, F&B Partner Meliá Hotels International en la República Dominicana

Aunque The Epicure by Paradisus ha contado con mujeres chefs invitadas en el pasado, esta es la primera edición en la que todas sus creativas son mujeres.

“Cuando nos reunimos para seleccionar las temáticas del año tuvimos muy clara la idea de celebrar y reconocer el talento femenino de la industria, reuniendo en un mismo evento a dos destacadas chefs mujeres, una local y otra internacional”, nos explica Ranghi. “Sin embargo, a medida que hacíamos la selección surgió la idea de incluir una representante de cada área, incluyendo mixología y el resultado no pudo ser mejor al lograr la presencia de cuatro mujeres excepcionales: Chef Cassandra Beretta de México, Chef María Marte y Chef Pastelera Nicole Baba de República Dominicana, y la mixóloga LP O’Brien de Estados Unidos, destacadas no solo en sus respectivas áreas gastronómicas, sino también siendo modelos a seguir por sus distintos aportes a la sociedad”, puntualiza.



Este evento no solo ha sido una exposición del talento de los chefs participantes, sino también una plataforma para su evolución. “Nicole había estado en otra edición pero como ayudante del Chef Luigi Puella, y hoy viene como experta en pastelería. Esto es solo un ejemplo de cómo The Epicure es una plataforma que se nutre, nos nutre, y sigue evolucionando. Por eso con esta edición queremos también inspirar a la próxima generación de mujeres culinarias, mostrando ejemplos de éxito y liderazgo”, afirma Ranghi.

“Con este evento culinario buscamos celebrar y compartir la pasión por la cocina, enaltecer la gastronomía local y crear una plataforma para la interacción entre chefs internacionales y locales, enriqueciendo así la oferta gastronómica de nuestros hoteles, atrayendo a aquellos clientes, cada vez más exigentes, interesados en vivir experiencias gastronómicas excepcionales”,
Sara Ranghi, Directora de Marketing & Brand Development, Americas



LOS CUATRO PILARES

Javier Lobatón Sopeña, tiene muy claro los pilares que sostienen The Epicure by Paradisus y su gran objetivo:

- ★ **Descubrimiento cultural:** explorar y entender, a través de la gastronomía, las tradiciones e historia de la República Dominicana y del Caribe.
- ★ **Experiencia sensorial:** disfrutar de sabores, aromas y texturas únicos e irrepetibles.
- ★ **Conexión con la comunidad:** crear lazos y entender el contexto sociocultural detrás de cada preparación.
- ★ **Sostenibilidad y responsabilidad:** fomentar el turismo sostenible, algo que está en el ADN de Meliá, y promover la alimentación responsable, apoyando iniciativas culinarias respetuosas con el medioambiente y las comunidades locales, así como promoviendo el consumo de productos frescos y locales.

¡ANOTA LA FECHA! El próximo The Epicure by Paradisus se celebrará del 15 al 17 de noviembre, con un nuevo escenario en el Paradisus Grand Cana. Nuevamente contará la participación de chefs de renombre como Germán Ortega de Canarias/España, con su Estrella Michelin; Roberto Capone de Italia, cinco Estrellas de la Cocina Italiana y el dominicano Leandro Díaz, Juez de Máster Chef República Dominicana, y director del restaurante Flora en el Paradisus Palma Real.

Cassandra, María, LP y Nicole

Una vuelta al mundo por la gastronomía y cócteles

Exploramos 4 historias extraordinarias de mujeres que nos comparten su recorrido por el área que verdaderamente les apasiona. Las protagonistas de esta edición de The Epicure: las chef María Marte, Cassandra Beretta y Nicole Baba y la mixóloga, LP O'Brien.

Por: Maryorie Peña Castellanos

“Creo que solo podemos disfrutar de estos momentos una vez. Tengo muchas ganas de crear nuevos recuerdos a través de The Epicure”



LP O'Brien

La mixóloga afro boricua tiene un talento innato en el arte de preparar bebidas, lo que la ha convertido en una figura líder en la industria. Fue la ganadora de la serie de Netflix 'Drink Masters' y es actualmente copropietaria de Siponey Spritz Co.™, la primera empresa de cócteles enlatados a base de bebidas espirituosas.

❖ **¿Por qué decidiste convertirte en mixóloga? ¿Siempre fue tu primera opción?** Me convertí en mixóloga en un momento en mi vida donde buscaba conectar de forma más genuina con las personas. Quería ser parte de un *craft* que me permitiera usar mi medio creativo —crear bebidas— para contar una historia más grande y con más peso. No siempre fue mi primera opción, pensé que terminaría siendo policía o médico.

❖ **¿Tienes un proceso creativo específico a la hora de crear una bebida? ¿O te sale natural y en el momento?** Mi proceso creativo se enfoca en pensar en un tema o elemento, y desglosarlo en partes más pequeñas. Desde ahí, busco las piezas y formatos que hacen que mi audiencia conecte con mi cóctel de una forma poco convencional e innovadora.

¿CREES QUE TUS RAÍCES JUEGAN UN PAPEL IMPORTANTE EN LA FORMA EN QUE PREPARAS TUS CÓCTELES?

A MEDIDA QUE SIGO NAVEGANDO MI ADN Y MI IDENTIDAD, MI HERENCIA SE ESTÁ CONVIRTIENDO EN UNA PIEZA MÁS DESTACADA EN LA FORMA EN QUE ABORDO LA ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y LAS HISTORIAS QUE DECIDO CONTAR.

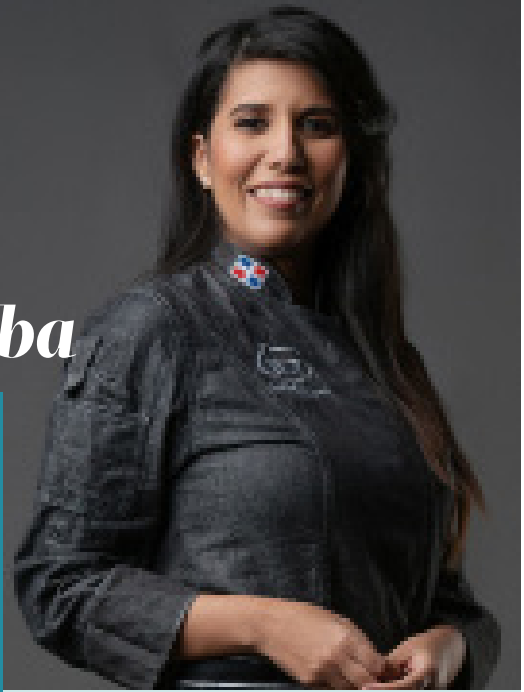


❖ **¿Qué podemos esperar de tu próxima participación en el evento 'The Epicure de Paradisus'?** Estoy muy emocionada de mostrarles algunos cócteles que he servido a lo largo de los años y la evolución de mi carrera. Así mismo, compartir partes de mí a través de las bebidas que creo.

❖ **¿Has visitado la República Dominicana? Si es así, ¿hay un cóctel o bebida dominicano que te haya cautivado?** No he estado en la República Dominicana antes, pero al crecer en el Bronx, tuve la maravillosa oportunidad de sumergirme en la cultura dominicana. La Mamajuana es una bebida que me encanta. Es una gran manera de abrazar la cultura y el patrimonio que está estrechamente relacionado con la forma en que fuimos criados.

Nicole Baba

“Tenemos todas las bendiciones de Dios en nuestra tierra [República Dominicana], para hacer de nuestra gastronomía una de las mejores del mundo”



Nicole forma parte de los pilares del Instituto Culinario (ICD), como Directora de Pastelería. Además, se certificó tanto en Cocina Caliente como en Pastelería Superior en el Instituto Argentino de Gastronomía.

❶ **¿Cuál es la parte que más disfrutas de forjar profesionales en el área de pastelería?** La transición de estudiantes a colegas y, en muchos casos, a amigos en la industria. Me encanta ser parte de ese proceso de transformación de un estudiante que llega sin saber “pesar” o hacer una correcta *mise en place* a un profesional y emprendedor/a que está “fajao/a” y triunfando en el maravilloso, pero también retador mundo de la pastelería.

❷ **¿Cómo te inspira tu país para crear postres exquisitos?** La riqueza y calidad de productos que tenemos en República Dominicana es envidiable e increíble. Contar con un cacao tan

maravilloso y que nos ha valido mucho reconocimiento internacionalmente, tener acceso a un sinnúmero de frutas que en otros lados son consideradas “exóticas” y para nosotros son “la mata de nuestra casa”, es sin duda un privilegio. Yo creo que no hay mejor inspiración que esa, tengo mucho respeto por nuestro producto local y por los productores; vengo de una familia productora de huevos y desde pequeña he aprendido lo que es el trabajo honrado del campo. Siempre he dicho que tenemos todas las bendiciones de Dios en nuestra tierra para hacer de nuestra gastronomía una de las mejores del mundo, y creo que poco a poco lo vamos alcanzando.

DENTRO DEL MARCO DE 'THE EPICURE', TENDRÁS UN MASTERCLASS. NOS CUENTAS UN POCO DE LO QUE SERÁ. TENGO EL HONOR DE COMPARTIR LA MASTERCLASS CON LA MIXÓLOGA LP O'BRIEN. HEMOS UNIDO FUERZAS PARA TRAERLES “SWEET SIPS & CULINARY KICKS”. SERÁ UNA EXPERIENCIA INMERSIVA DONDE LOS PARTICIPANTES NOS ACOMPAÑARÁN EN EL PROCESO DE CREACIÓN DE TRES PROPUESTAS QUE UNEN LA PASTELERÍA CON SUS GRANDES CÓCTELES. TENDREMOS LA PRESENCIA DE PRODUCTOS LOCALES Y SABORES TRADICIONALES ELEVADOS.

❸ **¿Habrá sabor local en la gran cena?** Para esta edición tengo a la tarea de presentar dos postres y ambos están desarrollados para enaltecer la gastronomía dominicana, pero también cuentan un poco de mi historia. El pre-postre tiene como nombre “El paletero de los Jardines”, un sorbete de uva de playa, guavaberry y limoncillo. Su nombre y diseño viene de mis recuerdos de niñez en el barrio de mis abuelos, donde cada vez que se escuchaba la campana mágica del paletero se paraba todo juego y corríamos por nuestros helados de paleta.

Para el postre y cierre de la noche, junto a Gloria Castaños, mi mano derecha y que se merece tanto mérito como yo para la creación de este, tendremos: “Tesoros dominicanos”, donde el ámbar, tabaco y ron son los protagonistas. Se trata de un postre inspirado en la República de la minería y en nuestra tierra que ofrece toda su riqueza para el cultivo de café, cacao, tabaco, azúcar y muchos productos más. Hemos diseñado un postre que tiene un poco de las dos, desde la miel avainillada que produce la familia de apicultores de Gloria de Bona hasta el cacao que ha sido transformado por nuestros amigos chocolateros de San Francisco.



Cassandra Beretta

“Me emociona mucho poder compartir estos días con tres mujeres profesionales, aprender de ellas y crear algo juntas”

La chef mexicana, experta en repostería y cocina internacional, se formó en artes culinarias y administración de restaurantes en el prestigioso Instituto Paul Bocuse de Lyon, Francia. Actualmente, es co-propietaria de Beretta & Co, un restaurante en Puerto Vallarta, México, que se especializa en ofrecer platillos gourmet y artesanales.

❖ **¿Cómo entiendes que se encuentra el balance entre seguir el proceso de elaboración de un plato al pie de la letra y también darle espacio a la creatividad?** Una parte súper importante de la cocina es la maravillosa, y pocas veces entendida o conocida, transformación química que hay al cocinar. Un simple ejemplo de esto es el milagro de la fermentación del pan, cómo el tiempo y la temperatura correctos afectan directamente la acidez, la apertura de los alveolos en el pan y por supuesto la costra de una hogaza recién horneada. Dicho esto, me considero amante de la cocina bien hecha, de procesos, de historia culinaria, de técnicas, y por ello considero que definitivamente se deben seguir ciertos procesos, respetarlos y entenderlos. Una vez bien ejecutados, puede haber espacio para la creatividad personal de cada cocinero.

¿HAY ALGÚN POSTRE QUE CONSIDERES QUE NO ES TAN FÁCIL DE REALIZAR, AUNQUE LO PAREZCA? UN SOUFFLÉ, POR MÁS SENCILLA QUE SEA LA RECETA, SI NO SIGUES CORRECTAMENTE EL PROCEDIMIENTO, LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO, EL RESULTADO NO SERÁ EL ESPERADO. PUEDE SER UN BÁSICO PARA MUCHOS, Y UNA PESADILLA PARA OTROS.

❖ **¿Alguna cultura que te llame más la atención por su diversidad gastronómica?** Desde muy pequeña me interesé mucho por la cocina, veía libros y programas de alta cocina europea. Tuve la grandiosa oportunidad de estudiar mi carrera, viajar y trabajar en Francia por varios años, lo cual me llevó a disfrutar y entender la manera en que viven la cultura gastronómica/enológica. Mi familia paterna es italiana, por lo que también hay un vínculo muy estrecho con la gastronomía italiana. Y por otro lado, está mi amado país, México, y su grandiosa diversidad gastronómica, su historia y todo lo que ha aportado al viejo continente desde la conquista. De alguna manera, mi amor por estas tres

culturas ha dado cierta definición a mi cocina, pudiendo decir que mi marca personal sería una cocina “italo-franco-mexicana”.

❖ **Mientras te formabas en Cocina Internacional, ¿hubo algún ingrediente que te sorprendió a la hora de aprender a utilizarlo?**

Recuerdo perfectamente mi primera experiencia con las trufas al inicio de mi formación, me gustaba el aroma, mas no entendía mucho el sabor que tenían, no les encontraba mucho chiste o valor. Con el paso del tiempo aprendí a conocerlas, manejarlas y cocinar con ellas. Hoy en día es un ingrediente que me encanta, llena de aromas un platillo, haciendo de cada bocado una experiencia única.

María Marte

“República Dominicana siempre está presente en todas mis creaciones y esta cena no es la excepción”



La chef dominicana es la única mujer en obtener 2 estrellas Michelin en Madrid, y la primera latinoamericana del mundo en lograrlo. Actualmente emprende su propia Fundación María Marte en su pueblo natal, Jarabacoa, la cual ayuda a jóvenes de escasos recursos.

📍 **En tu caso personal, ¿crees que el aprendizaje empírico vale más que cualquier otro?** No todo el mundo corre con la misma suerte. En mi caso no pude estudiar gastronomía como me hubiera gustado y el aprendizaje empírico me hizo esforzarme cada día más y querer ser muy buena en todo, pero reconozco que si hubiera llevado un título debajo del brazo las cosas habrían sido diferentes.

¿QUÉ SE SIENTE FORMAR PARTE DE ESTE PRIMER THE EPICURE EN RD DONDE TODAS LAS CHEFS SON MUJERES? ES UNA SENSACIÓN MUY AGRADABLE COMPARTIR FOGONES CON DOS PROFESIONALES, QUE SEAN MUJERES ES AÚN MÁS EMOTIVO PARA MÍ.

📍 **¿Qué tan importante es para ti crear un plato que ofrezca una experiencia que apele a los cinco sentidos?** Es muy importante a la hora de crear tener claro que hay que complacer paladares muy exigentes, y para mí es un compromiso muy grande la elaboración de cada plato y cada menú.

📍 **¿Cómo entiendes que esto puede lograrse sin cargar un plato innecesariamente?** Hay que ser cuidadosos cuando se trata de elaborar un plato, seleccionar muy bien los ingredientes y saber cómo marinarlos sin ser ostentoso, solo así se pueden obtener muy buenos resultados.

📍 **¿Qué consejo le darías a una persona que busca superarse pero tiene miedo de no ser suficiente para lo que aspira? ¿Alguna vez te**

sentiste así? Mi consejo es que hay que aprender a confiar en uno mismo y que siempre van a ver obstáculos de por medio. Y claro que yo alguna vez sentí miedo y ganas de dejarlo todo y pensar que tanto sacrificio no podía ser, pero aprendí a luchar y ser fuerte cada día más; hoy miro los resultados de tanto esfuerzo.

📍 **¿Ya sabes qué tipo de platos se crearán en tu masterclass? ¿Veremos algo que tenga que ver con ‘plantas’, algo que claramente te apasiona?** El plato que elegimos para la masterclass es, sin duda, un deleite para los sentidos utilizando productos frescos y de temporada. Se trata de una combinación muy especial que sabemos sorprenderá a nuestros comensales. No hay ninguna planta en específico pero si hay una fruta que me apasiona mucho.



Por: **Airam Toribio**

Paradisus Palma Real en 5 datos

Paradisus Palma Real es un refugio para parejas, familias y ahora también, mascotas. Situado en la idílica Playa Bávaro, este hotel todo incluido te envuelve en una sensación de bienestar desde el momento en que llegas. El hotel cuenta con 596 suites de lujo, 152 suites en The Reserve y 2 suites presidenciales. Con una oferta gastronómica de primer nivel, bares, servicio a la habitación, spa y variadas instalaciones deportivas, Paradisus Palma Real garantiza una estancia que puede ser tan relajante como activa.

1

Un oasis de exclusividad

Aunque Paradisus Palma Real es un hotel familiar, también ofrece experiencias exclusivas para adultos, especialmente en The Reserve. Allí los huéspedes adultos pueden disfrutar de un verdadero oasis que incluye VIP Lounge, un restaurante exclusivo, áreas de playa y piscinas privadas, y un servicio de valet dedicado.

2

Calendario anual de actividades

El hotel presenta un calendario de eventos, incluyendo desfiles de moda, en colaboración con destacados diseñadores dominicanos. Además, su programa Destination Inclusive® ofrece experiencias que conectan al huésped con la cultura local, más allá del resort. Para los aficionados al pádel, Paradisus Palma Real dispone de dos canchas. Además, cuenta con 12 salas de reuniones para eventos corporativos y banquetes, con capacidad para hasta 1.400 invitados



3

Gastronomía de alto nivel

Con 9 restaurantes y 11 bares, Paradisus Palma Real se posiciona como un destino culinario de referencia. Destacan Flora, un restaurante de cocina dominicana de autor a cargo del chef Leandro Díaz, y Mascalzone, con un menú seleccionado por la chef Antonia Lofaso. La excelencia gastronómica se refleja también en eventos como The Epicure, que celebra lo mejor de la cocina internacional.

4



Pet Friendly

Los hoteles Pet Friendly de Meliá permiten hasta dos perros por habitación, sin límite de tamaño o peso. Las mascotas reciben un obsequio de bienvenida y una cama confortable. Además, los huéspedes tienen acceso a una guía *online* de servicios Pet Friendly cercanos al hotel, entre otros servicios.

5

YHI Spa

Un santuario de bienestar que combina terapias curativas tradicionales con técnicas modernas. Está certificado por Wellness for Cancer, lo que le permite ofrecer servicios personalizados a personas afectadas por cáncer.

