



## Casa de Campo celebra lo mejor de Bolivia en Flavors of the World

**La Romana.** En el mes de Julio, el reconocido Casa de Campo Resort & Villas, continúa celebrando la gastronomía latinoamericana en su tercera edición de [Flavors of the World](#) y en primera ocasión, a la cultura boliviana destacando el restaurante Gustu posicionado entre los 50 mejores Restaurantes Latinos.

La chef Marsia Taha, es parte de la nueva generación del equipo de talentosos Chefs en Gustu que se han comprometido a crear platos innovadores y naturalistas que celebran el 100% de los productos bolivianos locales.

La visión de este innovador restaurante va más allá de posicionarse en la alta cocina gourmet si no que también comparte una gran responsabilidad social de proporcionar educación gastronómica a jóvenes bolivianos de escasos recursos. El cofundador de Noma, Claus Meyer y su Fundación Melting Pot abrieron Gustu en 2013 con la intención de comenzar un nuevo movimiento gastronómico boliviano. Ahora el restaurante se ha convertido en una compañía independiente con una escuela dentro de sus instalaciones, muchos de sus estudiantes son los chefs, cantineros, sommeliers y camareros.

Creando en la comida como motor de cambio social, Meyer estableció la Fundación Melting Pot en 2010. La organización ha implementado un proyecto de escuelas de cocina en las cárceles danesas, usando la cocina y el sabor como instrumentos para motivar a las personas privadas de libertad, a vivir una vida alejada del crimen. En colaboración con la ONG holandesa ICCO, Melting Pot también ha implementado 12 micro-cafeterías y escuelas de cocina en La Paz y Bogotá, Colombia que a la fecha han graduado a más de 2.500 estudiantes en técnicas básicas de cocina, panadería y pastelería.

Entre los platos típicos que se encuentran en el restaurante de la ciudad de la Paz se destaca el caviar de amaranto y açai con leche de almendra amazónica y trigo malteado, por mencionar algunos. De igual manera o más exótica será la experiencia culinaria que podrá disfrutar en el próximo fin de semana del 6 al 8 de Julio en el Restaurante la Piazzetta.

Más adelante se presentará el argentino Fernando Rivarola del restaurante El Baqueano del 03 al 05 de agosto; Carlos García y Santiago Gómez de Alto Restaurante Venezuela y México respectivamente, se presentarán del 5 al 7 de octubre.

Para hacer reservaciones de estadía o a cualquiera de nuestros eventos de Flavors of the World, favor llamar al resort directamente al (809) 523-8698, o visite <http://www.casadecampo.com.do>.

#####

Unete a la conversación con Casa de Campo por nuestras redes:

Instagram: [www.instagram.com/casadecampodr/](http://www.instagram.com/casadecampodr/)

Facebook: [www.facebook.com/casadecamporesort/](http://www.facebook.com/casadecamporesort/)

Twitter: [www.twitter.com/casadecampo](http://www.twitter.com/casadecampo)