

20°N 87°W

# UNICO

*Riviera Maya*

**Por cuarta ocasión UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya celebra la cultura mexicana a través del arte, la gastronomía y la mixología con el festival Superbia Summer**

- *Superbia Summer* se aproxima, en su cuarta edición el festival celebra una vez más la gastronomía, mixología y cultura mexicana. *UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya* durante 6 semanas estará lleno de magia y de grandes talentos.

**Ciudad de México, 7 de julio de 2022** — Para *UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya* uno de los pilares más importantes es dar a conocer la cultura mexicana a los viajeros nacionales e internacionales. Desde sus comienzos el hotel ha buscado convertirse en una meca donde la gastronomía y la mixología convergen con el arte y la naturaleza en la que se encuentra inmersa.

Un festival que se llevará a cabo del 11 de julio al 21 de agosto, *Superbia Summer* es un espacio en donde el arte cobra vida, los sabores cautivan los paladares y las bebidas nos sorprenden. Durante 6 semanas *UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya* invita a sus huéspedes a vivir una experiencia como ninguna otra. *Superbia Summer* une a los mejores chefs de México bajo una misma casa para transmitir sus sabores, a los mixólogos más creativos para elaborar fascinantes cócteles y artistas plásticos para que plasmen sus ideas en los corredores del hotel. Esta edición no solo se enfocará en enaltecer la cultura local, sino que también es una celebración que busca honrar al talento femenino. A continuación, te damos a conocer a cada una de las invitadas a esta edición especial de *Superbia Summer 2022*.

*Semana 1 – lunes 11 de julio a domingo 17 de julio*

**Chef Marcela Bolaño:** La chef traduce el legado gastronómico de Asia en nuevas experiencias culinarias. En enero de 2022 recibió Marsala, por quinto año el reconocimiento como uno de los 250 mejores restaurantes del país en la Guía Culinaria Mexicana, Nespresso, San Pellegrino y Larousse.

**Mixóloga Rocío Frías:** Más que una directora creativa, es considerada una alquimista que durante sus 12 años de carrera dentro de los bares ha amplificado su grimorio fantástico, llenándolo de esa magia y misticismo que la caracteriza y la hace única.

**Artista Carina Barbachano:** Pintora mexicana que considera el arte como su medio de comunicación más eficaz. Su principal musa es la dualidad femenina. Ha encontrado su inspiración en las experiencias de otras personas, como la opresión de género.

*Semana 2 – lunes 18 de julio a domingo 24 de julio*

**Chef Regina Escalante:** trabajó en varios restaurantes de Francia con estrellas Michelin como “La Table de Lancaster”, el “Hotel de Crillon”, “Le Petit Nice” y “Le Quinzieme”. Su

20° N 87° W

# UNICO

*Riviera Maya*

restaurante “MERCÍ” abrió sus puertas el primero de marzo de 2014 proponiendo desayunos y comidas, utilizando productos frescos y con un menú que cambia según la temporada.

**Mixóloga Mafer Tejada:** Mixóloga, arquitecta y empresaria con doce años de experiencia en la industria de la gastronomía, la mixología, la hostelería y los servicios. Es también influencer de la coctelería.

**Artista Mónica Esquivel:** Artista plástica mexicana que vive en la Ciudad de México. Sus inicios en el arte se dieron luego de una crisis emocional y profesional que provocó un movimiento de introspección y crecimiento personal que la hizo cuestionar el rumbo de su vida y sus verdaderas pasiones.

*Semana 3 – lunes 25 de julio a domingo 31 de julio*

**Chef Lupita Vidal:** Investigadora gastronómica tabasqueña. Presidenta de Come Tabasco, una “Arqueóloga Culinaria” que nació con el propósito de poner al estado en el mapa gastronómico nacional. También cuenta con su propia línea de salsas y aderezos artesanales elaborados con productos Tabasqueños llamados Las Más Salsas.

**Mixóloga Ximena Villaseñor:** Bartender mexicana apasionada por la mezcla y fusión de sabores locales, desarrollando experiencias y creando cócteles conceptuales. Su pasión es transmitir su magia a través de la coctelería.

**Artista Juana Gómez:** La escultora aprendió a hacer cerámica observando a sus parientes trabajando con arcilla. Como una de las alfareras más talentosas de Amatenango, su trabajo abarca desde pequeños cántaros de intrincado diseño hasta monumentales esculturas de jaguares.

*Semana 4 – lunes 1 de agosto a domingo 7 de agosto*

**Chef Marta Zepeda:** Promotora, cocinera e investigadora de la gastronomía chiapaneca. En 2007, abrió el restaurante Tierra y Cielo para mostrar el valor de los ingredientes y recetas tradicionales de su estado natal para promover la sustentabilidad y el comercio justo.

**Mixóloga Fátima León:** Ganadora del World Class 2017 a mejor bartender en México, América Latina y el Caribe. Fátima León es una magistral mixóloga. Le apasiona viajar por el mundo y explorar nuevos sabores para sus creaciones.

**Artista Claudia “Caya” Ponce de Leon:** La artista nació y vive en la Ciudad de México y se dedica a jugar, experimentar, diseñar y construir lo que se le ocurre, principalmente con vidrio. Cada pieza expresa una experiencia y está hecha a mano con vidrio, corazón y fuego.

*Semana 5 – lunes 8 de agosto a domingo 14 de agosto*

**Chef Alexander Suastegui:** La chef del restaurante Costela ubicado en la Colonia Cuauhtémoc en Ciudad de México está orgullosa de sus raíces norteñas, trae conceptos refrescantes con técnicas inspiradoras. Su expertise y trayectoria la convierte en una de las exponentes más relevantes de los últimos años.

20°N 87°W

# UNICO

*Riviera Maya*

**Mixóloga Claudia Cabrera:** Bar manager de Deigo & Kaito, Paxia, Sod y embajadora de marca de Fratelli Branca México, es una bartender nacida en la Ciudad de México que comenzó su carrera hace 18 años en Cluny y luego en Los Danzantes.

**Artista Paloma Santacruz:** El arte le ha permitido a esta colombiana expresar emociones, sentimientos y en general su visión del mundo; y esto es lo que la ha impulsado a desarrollar un camino en el mundo del arte textil.

*Semana 6 – lunes 15 de agosto a domingo 21 de agosto*

**Chef Celia Florián:** Cocinera oaxaqueña orgullosa de sus raíces y cultura. Sus enseñanzas y sus recuerdos más profundos de la cocina provienen de su madre y su abuela. Hoy su trayectoria es reconocida por su constante investigación de recetas, ingredientes endémicos y técnicas tradicionales que cada pueblo de Oaxaca mantiene dentro de su tradición culinaria.

**Mixóloga Majo Cruz:** originaria de San Luis Potosí, inició su carrera detrás de la barra en la Ciudad de México. Luego de trabajar en algunos de los bares más populares de la CDMX, decide mudarse al corazón de la selva, Tulum.

**Artista Gastón Gallardo:** conocido como “GALO ESCULTOR” nació en la Ciudad de México. Como artista visual desarrolla proyectos artísticos de investigación personal, logrando resultados en diferentes medios como escultura, instalación, performance y fotografía.

Experimenta un escape de la cotidianidad en **UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya**, donde es posible disfrutar desde clases privadas culinarias y de mixología, hasta eventos junto a la piscina y cenas creadas con menús elaborados especialmente para la ocasión. *Superbia Summer* te invita a sumergirte en un viaje en donde podrás conocer todo lo que la cultura del país tiene para ofrecer.

Para conocer más acerca de *Superbia Summer* y descubrir **UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya**, por favor visite [www.unicohotelrivieramaya.com](http://www.unicohotelrivieramaya.com).

###

20° N 87° W

# UNICO

*Riviera Maya*

## **Acerca de UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya**

UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya abraza la cultura contemporánea de la región. Este hotel todo incluido, único en su tipo, ofrece a los viajeros sofisticados una experiencia real y sin filtros, en un contexto de lujo relajado completo, con arte de origen local y elementos de diseño artesanal cuidadosamente seleccionados. Las experiencias de inspiración cultural en la propiedad incluyen demostraciones artísticas en vivo de músicos y pintores, y un mixólogo que infunde sabores e ingredientes locales para elaborar cócteles especiales en todo el hotel. También se invita a nuestros huéspedes a sumergirse en nuestra experiencia, a través de excursiones privadas fuera de propiedad que han sido desarrolladas exclusivamente para ellos. Desde explorar los rincones menos conocidos de la región hasta cenar en los restaurantes y bares preferidos de los creadores de tendencias locales.

Para obtener más información o reservar una estadía en UNICO 20° 87° Hotel Riviera Maya visita [www.unicohotelrivieramaya.com](http://www.unicohotelrivieramaya.com). O síguenos en redes sociales -[Facebook](#), [Instagram](#) y [Twitter](#)- @unico2087

## **Acerca de RCD Hotels**

RCD Hotels® es la compañía encargada del mercadeo y comercialización para propiedades de lujo en México, el Caribe y EE. UU., incluyendo *Hard Rock Hotel & Casino Punta Cana* (el primer *Hard Rock Hotel* todo incluido del mundo) en República Dominicana; ocho propiedades en México: *Hard Rock Hotel Cancun*, *Hard Rock Hotel Vallarta*, *Hard Rock Hotel Riviera Maya* y *Hard Rock Hotel Los Cabos*, *Nobu los Cabos*, UNICO 20° 87° Hotel Riviera Maya -el primer concepto de lujo todo incluido- y las más recientes aperturas de *Residence Inn by Marriott®* en Mérida y Cancún; así como *Nobu Hotel Chicago* en Estados Unidos de América. Para mayor información visita [RCDHotels.com](http://RCDHotels.com).

## **CONTACTO PARA PRENSA**

*Emiliano López*

Cel. 55.1333.4467

[emiliano@lithiumpr.mx](mailto:emiliano@lithiumpr.mx)

*Malu Méndez*

Cel. 55.3732.8203

[malu@lithiumpr.mx](mailto:malu@lithiumpr.mx)