



LE BELLE E BUONE SERATE DEL RUM DON PAPA A MILANO

Publicato, 29 Marzo 2019



Al ristorante Yum di Milano si è svolta la "Dinner of the Dons", una serata con due protagonisti: il rum Don Papa e la cucina filippina.

Gli invitati hanno potuto degustare le creazioni culinarie, realizzate dai resident chef Marvin Braceros e Raymund Mendoza, accompagnate dai cocktail preparati a regola d'arte da Santino Calderone del bar "Ceresio 7", sotto la guida di Fabrizio Tacchi, Premium Brands Ambassador di Rinaldi 1957.

La ricerca del pairing è stata realizzata dagli ospiti che hanno potuto ordinare i deliziosi piatti à la carte e ordinare i cocktail durante la serata, per un'esperienza taylor-made, molto ben riuscita.

Durante la serata il PR & Marketing Director di Rinaldi, Gabriele Rondani ha presentato anche la novità del momento per questo premium rum filippino: il Don Papa 7 anni Masskara Canister.

Il nuovo astuccio dai toni di viola e rosso, realizzato dalla Stranger & Stranger di Londra, è un'intrigante novità in edizione limitata che rimanda alla storia del Masskara festival, un simbolo di positività per l'isola di Negros, dove viene distillato e invecchiato per oltre sette anni in botti di rovere americano.

Il nome Masskara (moltitudine di facce) coniuga le due lingue di dominazione che si sono succedute sull'isola: l'inglese con mass (una moltitudine di persone) e lo spagnolo con cara (viso).



Il termine si riferisce anche alla moltitudine degli abitanti dell'isola che, attraverso danze, maschere e vestiti appariscenti hanno voluto così manifestare ogni anno la loro felicità per la fine della crisi, legata al calo del prezzo dello zucchero, che ha martoriato l'isola negli anni Ottanta.

Il rum Don Papa si caratterizza per un bouquet che sprigiona note di vaniglia, miele e frutta candita con una lunga e avvolgente trama gustativa nel finale, rimandando alle atmosfere dell'isola di Negros Occidentale e in particolare alla flora e fauna, alle montagne, i vulcani, gli animali esotici e le guerriglie del passato fra le colline.

Un luogo, noto anche come Sugarlandia, che è considerato una delle più ricche e interessanti località al mondo.



Fin dal suo lancio nel 2012, il Rum Don Papa, primo rum premium delle Filippine con lotti limitati e selezionati, ha in Italia un trend di consumo che va oltre le più ottimistiche aspettative.

Anche quest'anno infatti il Bel Paese sta conquistando il primo posto per trend di crescita tra i principali mercati del rum filippino, grazie alla forza di Rinaldi che lo distribuisce sul nostro territorio.

COCKTAIL DELLA SERATA

Papa Manhattan

5 Cl Rum Don Papa

3 Cl Vermouth Rosso Oscar 697

2 dash di Angostura Bitter

Bicchiere: coppetta o calice da vino

Decorazione: scorza di limone

Darker Don

4 cl Rum Don Papa

1 cl succo di lime

1 dash di Angostura Bitters

10 cl Dry Ginger Peter Spanton

Bicchiere: old fashioned (o tumbler basso)

Decorazione: avvolgere il bicchiere con una foglia di banano, 1 fetta di lime essiccato