



affaritaliani.it



*Il primo quotidiano digitale, dal 1996*

---

Costume Lunedì, 17 luglio 2023

**Daiquiri week dal 17 al 23 luglio 2023 a base di Ron Santiago de Cuba**  
di Redazione

**Daiquiri week 2023, Milano diventa la capitale italiana del rum**

Il 17 luglio a **Milano**, in contemporanea con altre **città italiane** (complessivamente 21) e **mondiali**, tra cui **Londra, Parigi, Madrid e l'Havana**, parte la **Daiquiri Week** promossa dal **Ron Santiago de Cuba** (distribuito in Italia da **Rinaldi 1957**).



## **Daiquiri week 2023, dal 17 al 23 luglio: il cocktail cubano alla conquista del mondo**

**La popolarità del rum è ai massimi storici. I rum premium e di lusso, sono in prima linea in questa tendenza, con il massimo interesse e la ricerca da parte dei consumatori. Tra questi si annovera Ron Santiago de Cuba, comunemente riconosciuto come la massima espressione della tradizione cubana di produzione del rum proveniente dal sud-est dell'isola, noto come la "culla del Rum leggero".**

Advertisement

**La stessa Cuba è anche la madre patria del famoso Daiquiri, il cocktail cubano che è al centro di questo revival del rum. Il Daiquiri non solo è infatti uno dei migliori cocktail classici della storia moderna, ma è anche il miglior cocktail a base di rum servito nei principali bar del mondo.**

### **Daiquiri Day e Daiquiri Week con Ron Santiago de Cuba**

**Proprio al Daiquiri si dedica, il 19 luglio, il "Daiquiri day" una giornata celebrativa che omaggia questo storico cocktail che, dall'isola dell'America Centrale, ha letteralmente fatto il giro del mondo.**

**Per celebrare il Daiquiri Day del 19 luglio, Ron Santiago de Cuba ospiterà la sua seconda Daiquiri Week annuale, che si svolgerà da lunedì 17 a domenica 23 luglio in diversi mercati europei e cubani. La Daiquiri Week vuole essere una celebrazione dell'amato cocktail classico Daiquiri, grazie alla quale, Ron Santiago de Cuba™ collaborerà con una selezione di bar rinomati in alcune delle città più interessanti del mondo. Parteciperanno città come Parigi, Londra, L'Avana, Madrid e Torino.**

## **Ricette e locali che prenderanno parte all'iniziativa**

### **Cuban Crown**

Il Cuban Crown, una variazione organica del Daiquiri in cui viene usato il miele per bilanciare l'asprezza del lime e un pizzico di sale per aggiungere sapidità

60ml Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 Years Old

40ml sciroppo di miele salato

20ml succo di lime

### **The Doping Bar, Milano – Looks like water, taste like Cuba**

The Doping Bar è un raffinato locale all'interno di un hotel, luci soffuse, arredamento d'altri tempi e musica jazz conferiscono a questo posto un'atmosfera unica. Un luogo sofisticato e ricercato con una drink list in continua evoluzione e rinnovamento

### **Looks like water, taste like Cuba**

Una personale e moderna interpretazione del classico Daiquiri, un cocktail fresco, minerale e beverino 45ml

Rum Santiago de Cuba 11

22,5ml succo di lime

15ml honey mix (miele di castagno & sherry manzanilla)

1 foglia di shiso verde (basilico giapponese)

1 dash di Angostura Bitters

Agitare e filtrare due volte in un bicchiere highball

Top con Santus Franciacorta Brut Satén DOCG

Guarnizione: buccia di sedano

Nome del barman: Alberto Corvi

## Ricette e locali che prenderanno parte all'iniziativa

### CA-RI-CO, Milano– La Copa del Hechicero

CA-RI-CO, il primo cocktail bistrot dedicato al casual dining and drinking, uno studiato abbinamento di piatti e drink, un concetto di viaggio gastronomico diverso, un'esperienza multisensoriale.

#### **La Copa del Hechicero**

“Un tocco speziato e aromatico al daiquiri che racchiude l'energia cubana. Ispirato alla terra curativa della costa meridionale cubana, il palosanto riunisce tutti i sapori in armonia.”

45ml Rum Santiago De Cuba 11 anni infuso in palosanto bruciato

25ml succo di lime

15ml zucchero liquido

5ml Marsala d'annata secco

Nome del barman: Domenico Carella

## **Ron Santiago e Daiquiri Week**

Le giornate celebrative del rum, come l'**International Daiquiri Day**, stanno guadagnando terreno, non a caso, dato che il rum ha superato il miliardo di sterline di vendite all'anno, prendendo il posto del whisky, il che significa che ora detiene una quota del 13% dell'intera categoria degli alcolici. Questa crescita è in gran parte guidata dal settore premium e superiore, con i consumatori che cercano marchi ricchi di autenticità e provenienza come Ron Santiago de Cuba.

**Il Ron Santiago de Cuba è tradizionalmente riconosciuto come la massima espressione della tradizione cubana di produzione del rum**, proveniente dal sud-est dell'isola, noto come la Culla del Rum Leggero. Questo raro scenario geografico beneficia di un microclima unico e fertile in cui la terra, i mari caraibici e il sole cocente si combinano per creare l'ambiente perfetto per un rum dal profilo aromatico naturalmente dolce e morbido. Il Ron Santiago de Cuba non è quindi solo la scelta perfetta per il Daiquiri, ma condivide con esso anche la storia geografica.

### **Come nasce il Daiquiri**

**Un racconto sull'evoluzione del primo Daiquiri** è attribuito al direttore generale della miniera di ferro di Daiquiri nel XIX secolo. Sua nipote sostiene che, quando alcuni ospiti vennero a fargli visita, finì il gin, così improvvisò con rum, succo di lime e zucchero. Il drink ebbe un tale successo che si decise di dargli un nome. Perciò, in omaggio alla sua miniera e al villaggio, si suppone che l'abbia chiamato Daiquiri, o almeno così si racconta.

**Indipendentemente dalla sua origine**, non c'è dubbio che il Daiquiri sia un classico senza tempo, che si è trasformato fino a diventare uno dei cocktail più amati al mondo.