



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.