

newsfoòd.com

NUTRIMENTO & nutri-MENTE

10 Luglio 2023



Ron Santiago de Cuba: Dal 13 al 23 luglio torna la Daiquiri Week

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.

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 giovedì 13 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

newsfood.com

NUTRIMENTO & nutri-MENTE

<https://www.ronsantiagodecuba.com/it/cocktails/santiago-de-cuba-11-year-old-cuban-crown/>

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

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 **Su 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.

Sul 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.