

# NEROSPINTO MAGAZINE

we love  
we laugh  
we create  
in Milan

HOME CULTURA FOOD NIGHTLIFE MUSICA LIFESTYLE BEAUTY TÊTE À TÊTE

## Rum Don Papa, il distillato dolce che arriva dalle Filippine

by [Redazione Nerospinto](#) / 14 Lug 2018



**Rum Don Papa non è il solito distillato, è il primo Rum premium delle Filippine con lotti limitati e selezionati. Un sapore dolce ma delicato, con note di vaniglia, miele e frutta candita.**

**Don Papa è un rum prodotto nelle Filippine, a Manila, da The Bleeding Heart Rum e viene distillato e invecchiato per oltre sette anni in botti di rovere americano nell'isola di Negros Occidentale. L'isola è conosciuta dalla popolazione locale come "Sugarlandia"; grazie al suo terreno vulcanico infatti produce uno zucchero di canna fra i più pieni e i più dolci del mondo. In questo luogo si trovano cascate da sogno e una meravigliosa fauna e flora: elementi principali che caratterizzano l'etichetta posta sulla confezione del rum. La grafica della bottiglia ha vinto diversi premi e vede raffigurati più di 50 specie di animali presenti nell'isola.**

**Anche il nome non è frutto del caso, ma rimanda a una figura leggendaria della storia di Negros: Dionisio Magbueles, coltivatore di canna da zucchero e protagonista della rivoluzione filippina, era conosciuto anche come "Papa Isio". Nel 19° secolo liberò l'isola dalla dominazione spagnola; questo spirito rivoluzionario ha plasmato il Don Papa che ha preso il suo nome.**

Lanciato nel 2012 nelle Filippine, viene servito in una serie di prestigiosi bar e ristoranti in tutto il mondo tra cui Les Justes, John Viande e Le Petit Bain a Parigi; al Galvin at Windows (Hilton Park Lane), Oriole e alla famosa Tate Modern di Londra. Viene importato in Italia e distribuito in esclusiva da Fratelli Rinaldi Importatori.

Il 9 luglio, presso il ristorante “Al Cortile”, nel centro di Milano, è stata indetta una gara di cucina per far conoscere il prodotto.

Tre chef con un’ora di tempo per preparare un piatto. Tre bartender, ognuno abbinato ad uno chef, con il compito di creare un cocktail a base di rum da abbinare una volta pronto il piatto. Tre giudici, con lo scopo di valutare sia la pietanza, sia il cocktail, ma prestando una attenzione particolare a quanto il cocktail si abbinasse al piatto proposto.

I giudici erano: Anahita Tokhmehchi proprietaria del cocktail bar “Casa Mia” di Milano; Andrea Radic, giornalista che collabora con Ansa, Il Giornale, Rai Radio Rai; Fabio Spinelli, noto bartender, bar manager e formatore.

Il verdetto non è stato immediato ma ha proclamato vincitori Franco “Tucci” Ponti tra i bartender (proprietario all’Atomic, bar manager al “Al Cortile”, al “El Tombon de San Marc”, alle “Fonderie Milanesi”) ed Eugenio Roncoroni tra gli chef, con il suo piatto di maialino disossato, riempito con cipollotto, lemon grass e aglio e cotto sottovuoto nella Sprite.

Don Papa Rum è distribuito da:

Fratelli Rinaldi Importatori

[www.rinaldi.biz](http://www.rinaldi.biz)

[www.facebook.com/Rinaldi1957](https://www.facebook.com/Rinaldi1957)

[www.instagram.com/Rinaldi\\_1957](https://www.instagram.com/Rinaldi_1957)

Alessandra Gandolfi

