

Gente di spirito
blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Il Papa delle Filippine che va a nozze con il maialino

C'è il Paese delle Meraviglie, quello dei Balocchi e quello dello Zucchero. Sugarlandia è l'isola filippina di Negros, un paradiso tropicale di piante rigogliose, animali fantastici e piantagioni di canna, materia prima per l'oro liquido di mille mari: il rum. Don Papa è nato nel 2012 ed è ispirato a Dionisio «Papa» Magbuelas, rivoluzionario eroe nazionale. L'Italia - dove è

distribuito da Rinaldi - è stato il miglior mercato nel 2017, con 105mila bottiglie vendute. Il fatto che lo zuccherificio Hawaiian Mills sia vecchiotto e poco efficiente, fa sì che la melassa da cui si ricava il rum sia molto ricca. Il che influisce sul distillato, straordinariamente denso e dolce, con note intense di vaniglia e cocco e un che di agrumato a bilanciare. Da meditazione

le versioni a grado pieno e il 10 anni, mentre il base (7 anni) dà il massimo nei cocktail come Daiquiri o Mai Tai, o in un bel punch estivo. E regge bene il food pairing, come testimonia la competizione «Chef&shakers», dove a vincere l'accoppiata piatto/drink è stato Eugenio Roncoroni: maialino al lemon grass e cocktail ai frutti rossi.

Don Papa (Filippine), 40°, 35 euro

