

# L'Espresso®

## Food & Beverage Management • MAGAZINE

# TOP

RISTORANTI  
TRA AMICI E NOVITÀ

RESTALIA  
STILE IBERICO





### Sugarland: Filippine per un giorno

"Welcome to Sugarland". Per un giorno abbiamo vissuto le esotiche atmosfere dell'arcipelago vulcanico delle Filippine. Per farlo, non ci è servito volare fino a Bacolod, nella Provincia di Negros Occidentale, isola tropicale, paradiso della canna da zucchero. A portare quel mondo fatto di fauna e flora rigogliosissime, vulcani, spiagge meravigliose e, anche, guerriglie del passato, ci ha pensato Gabriele Rondani, Marketing & PR Director di Fratelli Rinaldi Importatori, distributori in esclusiva in Italia del Rum Don Papa, primo rum premium delle Filippine con lotti limitati e selezionati. E proprio quest'anno il Bel Paese sta conquistando il primo posto per trend di crescita tra i principali mercati del rum filippino. "Al Cortile" di Milano, lo scorso luglio, il mondo lontano e affascinante dell'isola di Negros Occidentale è stato ricreato nei piatti e nei cocktail della kermesse "Chefs & Shakers", competizione che ha messo in relazione i drink a base di Rum Don Papa preparati da tre bartender con quelli di tre chef.

Prodotto da The Bleeding Heart Rum, con sede a Manila, Rum Don Papa è caratterizzato da un bouquet che sprigiona note di vaniglia, miele e frutta candita con una lunga e avvolgente trama gustativa nel finale, rimandando alle atmosfere dell'isola di Negros Occidentale, dove viene distillato e invecchiato per oltre 7 anni in botti di rovere americano. Disponibile anche nella versione invecchiata 10 anni, Don Papa 10, Rare Cask e nell'ultima novità del portfolio di Rum Don Papa, Sherry Cask Finish, esclusivo rum premium in edizione limitata.



### Sulla "Via dei Limoni"

La prima tappa ci ha portato in Via della Spiga, l'elegante indirizzo milanese luogo iconico di stile ed eleganza che quest'estate, dal 22 giugno scorso, si è tinta di giallo, il colore caldo del limone di Sorrento, trasformandosi in #ViaDeiLimoni.

A far respirare il profumo fresco e avvolgente degli agrumi è stato Limoncetta di Sorrento, il liquore del Gruppo Lucano 100% naturale, senza coloranti e conservanti, realizzato seguendo la ricetta tradizionale, nato dall'infusione delle scorze del famosissimo "Limone di Sorrento I.G.P.", i cui standard di qualità e provenienza sono accuratamente promossi dal Consorzio di Tutela del "Limone di Sorrento I.G.P."

Nel cortile dello storico Palazzo Garzanti, che ancora oggi conserva la volta decorata dall'artista Tullio Pericoli che ha disegnato con matita e pennello sottile i tratti degli eroi del suo tempo (Gadda, Calvino, Pasolini), si è celebrato l'aroma e il profumo del frutto più glamour dell'estate. Grossi limoni di Sorrento, con la loro polpa color giallo paglierino e la buccia profumata ricca di oli essenziali, hanno arredato Via della Spiga dando la piacevole illusione di vivere l'atmosfera di una passeggiata a Sorrento. Limoncetta di Sorrento si è proposta, per l'occasione, in doppia veste: miscelata in un aperitivo glamour e gustata in un bicchiere di gelato, contraltare perfetto alla calda estate milanese.



Il bartender Franco "Tucci" Ponti, vincitore della kermesse.



# Da Sorrento alle Filippine Gli "spirits" dell'estate

*Due eventi, scelti tra i tanti che hanno "rinfrescato" l'estate 2018. Un viaggio tra il colore dei limoni di Sorrento e l'atmosfera dolce del rum di Sugarland, le Filippine.*

**S**ono due le tappe del nostro viaggio itinerante tra gli eventi dell'estate 2018 che abbiamo deciso di raccontarvi. Due eventi tenutisi nel clima cocente della città di Milano, capaci di evocare suggestioni lontane.



Don Papa Sherry Cask Finish, esclusivo rum premium in edizione limitata, a base di melassa distillata a colonna, invecchiato per 4 anni in botti di rovere americano ex Bourbon, seguito da 18 mesi in 4 diversi tipi di botti di sherry.