



11/07/2018 | Categoria Notizie Distillati, Liquori |

## Don Papa “Chefs&Shakers”: Eugenio Roncoroni e Franco Ponti voleranno a Sugarlandia



Da sx: Franco Tucci Ponti e Eugenio Roncoroni  
A cura di [Carlo Carnevale](#)

Vaniglia, miele e frutta candita, in ricordo delle paradisiache spiagge delle Filippine, terra selvaggia e affascinante. Queste le note del rum Don Papa, elemento portante di “Chef & Shakers”, che si è tenuto a inizio settimana nel ristorante “Al Cortile” di Milano. Eugenio Roncoroni e Franco Tucci Ponti sono rispettivamente lo chef e il bartender che hanno trionfato nella competizione friendly: voleranno a Negros, terra natia di Don Papa, per un suggestivo viaggio a *Sugarlandia*.

Il format della gara richiedeva tecnica, gusto e inventiva: ogni bartender era associato ad uno chef, e gli era richiesto di creare un drink a base Don Papa da abbinare al piatto realizzato solo pochi minuti prima dal proprio compagno di squadra. La valutazione poneva l’accento sulla qualità del piatto, la qualità del cocktail e l’abbinamento, con tutta la pressione di fatto sui bartenders, nonostante un’atmosfera quanto mai rilassata e conviviale, insaporita dai prodotti del Ristorante Filipino “Yum” di via Coni Zugna 44. Giuria di qualità per l’occasione: Anahita Tokhmehchi (proprietaria del cocktail bar & fine dining “Casa Mia” di Milano); Andrea Radic (giornalista dalla vasta esperienza nel mondo del fine dining e di cocktail, che collabora con Ansa, Il Giornale, Rai Radio Rai); Fabio Spinelli (noto bartender, bar manager e formatore).



**Cocktail:** Rum Don Papa, succo di lime arricchito con lemongrass fresco pestato e uno sciroppo agrodolce di nettare d'agave con lamponi freschi e aceto di mele e un drop di orange bitter, shakerato, olii essenziali derivanti da scorzetta di lime.



**Cocktail:** Rum Don Papa, oscovado e sciroppo di datteri, con marmellata di peperoncino, agrume mix con succo di yuzu e pompelmo, shakerati con foglie di salvia.



**Cocktail:** Rum Don Papa, frutti rossi freschi pestati, un filo di zucchero liquido e lime. Bicchiere profumato con finocchio selvatico e crosta di anice stellato.

Roncoroni ha vinto il favore della giuria grazie alla riproposizione di uno street food conosciuto durante un viaggio nelle Filippine: ci tornerà insieme a Ponti, grazie al premio che Don Papa metteva in palio. Una traversata fino a Sugarlandia, l'isola di Negros celebre per la produzione di canna da zucchero e culla del rum Don Papa, come racconta il maestro di cerimonie Gabriele Rondani, Marketing & PR Director di Fratelli Rinaldi Importatori, che distribuisce Don Papa in esclusiva per l'Italia. Un rum nato dalla mente di un uomo già impegnato nel mondo del beverage, finito nelle Filippine durante un anno sabbatico; l'impatto con le canne da zucchero di Negros fu folgorante, e da lì Don Papa è decollato.



Don Papa (foto Veronique Mazzoli)

Spiagge stupende, natura, fauna, piantagioni. E il Rum? È realizzato grazie allo zuccherificio Hawaiian Mills, che risale agli anni '20 e nel tempo ha implementato ben poche novità: le macchine sono rimaste a un livello di efficienza inferiore alle tecniche moderne. Paradossalmente, questo permette alla melassa di trattenere lo zucchero e conferire a Don Papa il suo tocco unico. Fermentazione e poi distillazione in colonna, fino alla conservazione in rovere americano precedentemente rasato (shaving) e affumicato, e una doppia tostatura. Senza tralasciare l'estetica, con un'etichetta premiata a livello internazionale per design e disegni (45 animali esotici realizzati sulla bottiglia).

Un rum nuovo, che Rinaldi contribuisce a portare al pubblico: l'apprezzamento dei consumatori è ampio, forse ancora da sviluppare quello dei bartneders, ma i numeri lasciano ben sperare: 105.000 bottiglie distribuite lo scorso anno, rispetto alla cifra globale di 600.000. Varia anche la proposta: una riserva 7 anni, una 10 anni quasi introvabile (appena 6.000 bottiglie l'anno in Italia), una versione unblended-unfiltered per mixology, e l'ultima novità, Don Papa Sherry Cask Finish, con invecchiamento in botti di sherry. Philippines, here we come.