

AZIENDE

PERSONAGGI

PRODOTTI & BRANDS

DISTILLATI, LIQUORI

Johnny Schuler, massimo esperto di pisco al mondo, in Italia dal 2 al 7 Ottobre

29/09/2023 - 1534 LETTURE

 **b**everfood
_____ .com

Il Tour italiano di Johnny Schuler, organizzato a Lima da Portòn Perù, e in Italia da Pisco Portòn Italia e Rinaldi 1957 (che distribuisce in Italia il brand più famoso del pisco), ha lo scopo di portare miglior conoscenza in Italia del Pisco, nobile distillato di puro mosto d'uva, ricco di storia da raccontare, un mondo di piaceri e sensazioni, brillante, cristallino e trasparente, capace di risvegliare i sensi al primo sorso, seducente e delizioso.

Personaggio eclettico Schuler: chef, ristoratore, mastro distillatore e personaggio televisivo. Schuler è inoltre un'autorità nel campo del Pisco, il distillato che è stato dichiarato patrimonio culturale nazionale dall'Istituto Nazionale di Cultura del Perù. Come Portòn World Brand Ambassador, Presidente dell'*Academia Peruana Del Pisco* sarà impegnato in molte tappe del tour che toccherà le città di Roma, Milano e Torino.

ROMA

Il 2 ottobre è ospite dell'Ambasciata del Perù con una Masterclass organizzata con la prestigiosa scuola "Mixology Academy".

Il 3 ottobre è ospitato da un grande esperto e amico del Pisco, Riccardo Rossi, a Freni e Frizioni. Nel famoso locale di Trastevere, si terrà anche una Masterclass che concluderà con una Pisco Night con Guest bartender il Maestro Schuler.

MILANO

Il 4 ottobre il Consolato Generale del Perù a Milano ospita Johnny Schuler per una Masterclass didattica "Pisco Spirit of Perù", seguirà aperitivo.

Il 5 ottobre il ristorante cocktail bar Niks&Co ospiterà Johnny Schuler per una Masterclass aperta ai bartender curiosi di conoscere il Maestro e i suoi consigli e a seguire una Pisco Night, con drink speciali a base di pisco Portòn preparati dai bartender del locale di Leo Sculli.





TORINO

Il 6 ottobre il ristorante Azotea di Torino organizza una Masterclass nella zona Bar del locale alle ore 15.00 dove Johnny potrà esporre e avere un contatto diretto con i bartender torinesi, e ci sarà l'opportunità di ordinare dei magnifici drink del bar manager e proprietario Matteo Fornaro.

Il 7 ottobre Johnny sarà al ristorante peruviano Kay Essenza Peruviana, con una Masterclass alle ore 15.30 e a seguire Pisco Cocktail Night, con le specialità gastronomiche e i drink signature a base pisco Portón di Christopher Abarca, bar manager e titolare del Kay.

Il tour verrà seguito da Gloria Carpinelli Italo-peruviana, esperta di letteratura e cucina peruviana, Ambassador in Italia di Pisco Portón e autrice del libro "Il fiore della cannella" e Rinaldi 1957.

La Destileria y Hacienda La Caravedo fondata nel 1684 è la più antica delle Americhe e monumento nazionale peruviano. Pur essendo tra le distillerie più moderne del Paese, mantiene i processi tradizionali per la produzione di un pisco di incomparabile qualità.

Giardini di cactus posti nella zona sovrastante i contenitori di fermentazione trasformano il biossido di carbonio che si produce durante la fermentazione del mosto in ossigeno migliorando sensibilmente la qualità dell'aria. Residui di lavorazione come bucce, raspi e semi si utilizzano per creare il compost o fertilizzante organico.

Il Portón Mosto Verde è un Pisco Premium, elaborato con il doppio della quantità di uve utilizzata per gli altri tipi di Pisco. Il Mosto Verde Acholado (blend), realizzato con uve quebranta, torontel e albilla, ha le caratteristiche aggiunte delle uve utilizzate. Aspetto trasparente incolore, cristallino.

Pisco vellutato, leggermente dolce e alcolico, sapori di frutta fresca, squisiti agrumi e miele, uva passa. Ottimo da gustare puro, divino nei cocktail. Bottiglia 70cl. – 43°