Home › Spirit › Rum pairing in casa Pulejo con i distillati premium di Rinaldi 1957

Rum pairing in casa Pulejo con i distillati premium di Rinaldi 1957

Alessandra Tibollo 7 Luglio 2022

bargiornale.it

bargiornale.it

Al ristorante Pulejo di Roma, la cucina dello chef Davide Puleio incontra selezionati rum provenienti da Caraibi, Filippine, Centro e Sud America. Un insolito e affascinante esperimento di food pairing che ha confermato le potenzialità del rum come distillato di accompagnamento anche in campo gastronomico

È dal nuovissimo locale di Davide Puleio a Roma che parte il viaggio alla scoperta del rum -pairing con protagonisti alcuni dei distillati più esclusivi distribuiti da Rinaldi 1957. Un viaggio geografico e nella memoria che passa attraverso i piatti del ristorante Pulejo, così si chiama la nuova avventura romana dello chef già stellato, che tocca i porti dei Caraibi, quelli della Guyana, dove approdavano le navi della Marina inglese, le piantagioni di canna da zucchero della Colombia e, infine, le terre vulcaniche delle Filippine.

A condurre le danze Walter Gosso, trade advocacy manager di Rinaldi 1957.

Prima fermata in Guadalupa, con un Montebello Vieux 8 Anni Millesimé 2007, un agricole molto vegetale e aromatico, con la caratteristica nota di vaniglia data dalle botti ex Bourbon in cui riposa, che si sposa particolarmente bene con il “Peperone come manzo”, uno dei cavalli di battaglia di Puleio, che nasce da una lunga lavorazione del peperone, la cui forma e consistenza finisce per assimilarsi a quella di una tartare di manzo. A seguire il "Raviolo di pomodoro arrosto", battuta di manzo e crema di latte al midollo viene invece proposto in abbinamento con le note di caramello e vaniglia del Ron Centenario Gran Legado Réserve 12 Años, la cui ricetta è curata da una master distiller donna, Susana Masis. Qui siamo in Costarica, al cospetto di un rum invecchiato con metodo Solera (quindi un blend) sempre in botti ex Bourbon.

bargiornale.it

Si torna sulle spiagge caraibiche, in questo caso di Cuba, per accompagnare un altro piatto cult di Davide Puleio: il risotto MI-RO, acronimo di Milano-Roma, che ripercorre il viaggio culinario dello chef romano, unendo due classici: il risotto allo zafferano e la coda alla vaccinara. Il Ron Santiago de Cuba 11 Anni accompagna il piatto con le sue note di fava tonka, che si sposano particolarmente bene visto che la tradizione romana vuole il cacao nella ricetta della coda alla vaccinara.

Per il piatto più energico della serata, la Manzetta beneventana, prugne e lardo, ci vuole un rum battagliero come il Pusser's 15 Anni, una limited edition definita il "single malt dei rum". Sulla sua etichetta c'è un veliero della Royal Navy a ricordo dei tanti anni di onorato servizio di questa distilleria della Guyana inglese con la marina della Regina. Facile invece l'abbinamento del dolce, il Tiramisù in versione Davide Puleio, con il Coloma 8 Años, un rum colombiano dalle spiccate note di caffè (il finishing avviene nelle stesse botti in cui riposa il suo liquore di caffè, per il quale la distilleria è famosa).

A chiudere la serata, oltre alla piccola pasticceria dello chef romano, che comprende la sua famosa madeleine, che Puleio ha eletto a simbolo della sua cucina del ricordo, un passaggio del cavallo di battaglia di Rinaldi 1957, il rum Don Papa. In questo caso, il Don Papa Baroko, punta di diamante della distilleria filippina.