

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

TENDENZE

A Firenze
sempre più locali
di fascia media

SPECIALE

Nei vini rossi
vince il consumo
localizzato

RISTORANTI

Krèsios, il "formicaio"
di Giuseppe Iannotti

Il nuovo Rum Don Papa e l'Americano Bianco Sirene

Barbara Amati

Una versione più secca per il pregiato rum distribuito da Rinaldi 1957 e un aperitivo naturale amaricato, unione fra il Trebbiano di Lugana e le botaniche del Monte Baldo



Un 2021 da incorniciare per Rinaldi 1957: il fatturato ha superato i 20,8 milioni di euro (+45%) e il brand principale del portafoglio, Don Papa ha superato nei volumi la Spagna. Inoltre, l'azienda ha appena lanciato un nuovo Rum Don Papa, più secco rispetto al precedente commercializzato con la nuova etichetta Don Papa Baroko. Gabriele Rondani, direttore marketing e Pr di Rinaldi 1957 che lo distribuisce, l'ha proposto in degustazione al *The Doping Club* di Milano. "Don Papa è l'originale Single Island Rum dalle Filippine, ispirato da Papa Isio, eroe rivoluzionario e sciamano dell'Isola di Negros -ha ricordato Rondani- Maturato ai piedi del Monte Kanlaon, Don Papa matura in botti di quercia ex-Bourbon ed ex-Rioja per ottenere profondità di sapori: al naso ha note fragranti di scorza di agrumi, mango e nocchie arrostiti e al palato sentori importanti di frutta, crema di vaniglia e toffee; il finale regala rotondità grazie ai sentori di quercia tostata delle botti. Come dicono a Negros, è un rum che merita di essere degustato liscio".

Gabriele Rondani ha anche presentato un nuovo prodotto di Liquori delle Sirene (azienda distribuita da Rinaldi 1957), l'Americano Bianco Sirene, un aperitivo naturale che nasce dal blend tra i vini bianchi intorno al Lago di Garda e le singole macerazioni di diverse botaniche. "Quella del vino amaricato (non il cocktail) è una usanza che ha radici lontane e si collega al Piemonte -ha spiegato Elisa Carta, titolare e creatrice di Liquori delle Sirene- La genziana caratterizza questa categoria di prodotto e lo

differenzia dai vermouth in cui la pianta amaricante è l'assenzio. Mia nonna Carlina, la prima alchimista di famiglia, preparava una sorta di vermouth che aromatizzava con erbe e spezie: aggiungeva delle piante amare e lo chiamava a modo suo 'vin amaricà' (vino con sentori amari). Da qui l'idea di riprendere la creazione di quel particolare tipo di bevanda, un po' amara e naturale, come tutti i prodotti di Liquori delle Sirene". È costituito al 75% dal Trebbiano di Lugana e al 25% dalle botaniche che provengono dalla zona del Monte Baldo, a ridosso del Lago di Garda, come la viola del pensiero, l'anice e la menta. Altre piante vengono dal Sud Italia (come l'arancia dolce) e da altre zone del mondo vocate per la loro coltivazione, come il coriandolo e il pepe nero; ha una gradazione di 17° alcol. È ideale bevuto da solo on the rocks, oppure in accompagnamento a gin o mezcal, ma è perfetto in un *Martini* cocktail.

Presentati dal bar manager di *The Doping Bar*, Alberto Corvi, gli abbinamenti food sono stati curati dallo chef resident Luigi Gagliardi che ha proposto Ceviche di branzino, condito con yuzu, mela verde, sedano, sale, pepe, maracuja, lime e anellini di jalapeño abbinati all'Americano Sirene. Il Mini-tacos farcito con gambero argentino reso croccante da un passaggio con cannello, guarnito con salsa guacamole e petali di cipolla, ha accompagnato il cocktail *Le Fleurs du Mal* composto da Rum Don Papa, Americano Rosso Sirene, Tè Jardin Bleu, Granatina e cubetti di ghiaccio. Infine, Don Papa liscio è stato abbinato a un Tiramisù con un biscotto al cioccolato.

F&B



Sono stati presentati al *Doping Club* di Milano il nuovo Don Papa, Single Island Rum prodotto nelle Filippine, e l'Americano Bianco di Liquori delle Sirene, aperitivo naturale in cui è protagonista la genziana. Sono stati accompagnati da deliziosi appetizer, come il Ceviche di branzino, il Mini-tacos farcito con gambero argentino