



<https://www.consiglidiviaggio.it/site>

CON RUM DON PAPA: "CHEFS & SHAKERS" AL CORTILE DI MILANO



Servizio e foto a cura di Claudio Pina

Il "mondo" del Rum Don Papa è stato ricreato in un caldo pomeriggio di luglio nei piatti e nei cocktail "Al Cortile" a Milano. La kermesse è stata guidata dal Marketing & PR Director, Gabriele Rondani, di Fratelli Rinaldi Importatori che distribuisce in esclusiva Rum Don Papa in Italia.

Servizio e foto a cura di Claudio Pina



Forte del successo ottenuto fin dal suo lancio nel 2012 in alcune nazioni, il **Rum Don Papa** - il primo rum premium delle Filippine con lotti limitati e selezionati - ha nel nostro Paese un trend di consumo che va oltre le più ottimistiche aspettative. Quest'anno infatti l'Italia sta conquistando il primo posto quanto a crescita tra i principali mercati del rum filippino.

Il bouquet che caratterizza Rum Don Papa 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 sette anni in botti di rovere americano.

I tre giudici erano: Anahita Tokhmehchi (nella foto di apertura) proprietaria del cocktail bar & finedining "Casa Mia" di Milano; Andrea Radic (giornalista esperto di fine dining e di cocktail, che collabora con Ansa, Il Giornale, Rai Radio Rai); Fabio Spinelli (noto bartender, bar manager e formatore).

I tre chef: Andrea Marroni che, dopo il ristorante vegetariano MAM, è lo chef del "Dabass" di Milano che propone una cucina che rivisita la tradizione in chiave moderna; Misha Sukyas, noto in TV come tutor di "Hell's Kitchen" nel 2015, quest'anno è uno dei tre giudici di Chopped, la nuova produzione di Food Network. Oggi guida la cucina del ristorante "I Mori" di Milano; Eugenio Roncoroni, con esperienze a San Francisco, a Milano ha lavorato al "Four Seasons" alla corte di Sergio Mei e da "Sadler", al "Grand Hotel et de Milan" e poi ha dato vita al gruppo "Al Mercato" che comprende oggi un Ristorante gastronomico, un Burger Bar e un Noodle Bar.

I tre bartender, ciascuno abbinato a un solo chef: Mattia Mizzi stella del "Mercato Noodle bar", abbinato ad Andrea Marroni; Franco "Tucci" Ponti, abbinato a Misha Sukyas: dopo varie esperienze tra Parigi, Londra, New York e Los Angeles, torna a Milano proprietario all'Atomic, bar manager al "Al Cortile", poi a "El Tombon de San Marc", alle "Fonderie Milanesi"; Robi Tardelli: esperienza al MAM - Milano Amore Mio, head bartender del "Dabass" di Milano, abbinato ad Eugenio Roncoroni.





La competizione è iniziata con gli chef, in un clima amichevole e goliardico che si respirava anche tra i bartender. Per questi ultimi, che non conoscevano il piatto dello chef prima di vederlo preparare il giorno stesso, si è trattato di creare un cocktail basato sul rum Don Papa in abbinamento a tale pietanza. Armonia e clima disteso tra amici, in pieno stile "easy" di Don Papa che ha contagiato tutti i presenti, sono stati favoriti da un rinfrescante "Don Papa punch" di benvenuto e dalle pietanze filippine del Ristorante "Yum" di via Coni Zugna 44 a Milano. Gli chef hanno avuto un'ora di tempo per preparare il loro piatto in cucina.

I giudici hanno votato sia ciascun piatto realizzato dagli chef, sia il cocktail con rum Don Papa in abbinamento a tale piatto, focalizzando quest'ultimo voto soprattutto per la capacità di pairing con il cibo.

Ciascun bartender ha avuto dieci minuti di tempo totale. Il voto della giuria è stato annunciato da Gabriele Rondani e ha visto quali vincitori, Franco "Tucci" Ponti tra i bartender (vedi foto a sinistra) ed Eugenio Roncoroni tra gli chef.

Rum Don Papa in Italia è venduto e distribuito esclusivamente da Fratelli Rinaldi Importatori (www.rinaldi.biz).

