Zacapa Galería, la temporary experience all'insegna del Guatemala al Ristorante Cracco di Milano

20230606115635-q4a4633-1copia-52b16964

Zacapa Galería è la temporary experience che **celebra l’incontro tra lo chef Carlo Cracco e la Maestra Mezcladora Lorena Vasquez**. Due spiriti separati da un oceano ma uniti in un intreccio di culture, sapori e suggestioni che **dal 12 giugno sino alla fine del mese** trasformeranno il Ristorante Cracco in un angolo di Guatemala animato da una rigogliosa vegetazione, profumi e suoni tipici della terra del celebre rum ultra-premium.

Il tema portante è l’**intreccio, culturale e gastronomico**, che parte dalla casa sopra le nuvole - luogo mistico a 2.300mt di altitudine nel quale Zacapa invecchia e acquista i suoi sentori inconfondibili – e arriva in Italia, per tessere una trama di racconti e sapori.
Contaminazioni culinarie e culturali prenderanno vita nei luoghi più simbolici del ristorante: dalla veranda, con cocktail ad hoc abbinati alle dolcezze dello chef e disponibili per i clienti del bar, al fumoir, con **degustazioni guidate** su prenotazione, fino alla suggestiva Sala Mengoni (ingresso da via Pellico), sempre su prenotazione, per un’unica **cena esclusiva** dove sperimentare abbinamenti sorprendenti, firmati naturalmente da chef Cracco. Pochissimi posti per un’esperienza di gusto irripetibile.

Zacapa Galería sarà anche l’occasione per il pubblico italiano di assaggiare la nuova release **La Armonia**, terza di quattro edizioni limitate della Heavenly Cask Collection, la serie di Zacapa 23 che celebra ognuna le diverse tipologie di botti dove invecchia il distillato. La Armonia è dedicata alle botti di Zacapa che hanno contenuto precedentemente Sherry Oloroso e che in fase di invecchiamento donano a questa referenza un finale sontuoso e setoso anticipato da note di bacche caramellate, ciliegia, noci pecan e nocciole.