Zacapa sbarca a Portofino sulla terrazza del Pitosforo di Carlo Cracco

20230801162700skinnybeach-000ffad8

Il rum **Zacapa sbarca a Portofino** per inaugurare l'**aperitivo in terrazza del Pitosforo di Carlo Cracco**. Prosegue quindi nel segno della **contaminazione enogastronomica** la collaborazione tra Lorena Vásquez, Maestra Mezcladora di rum Zacapa, e Carlo Cracco.

Dopo aver portato il Guatemala nel ristorante milanese dello chef in Galleria Vittorio Emanuele II con **Zacapa Galería** e un ricco calendario di appuntamenti per il pubblico, Zacapa e Cracco si trasferiscono sulla Riviera di Levante per **Zacapa Portofino by Cracco**, una nuova avventura che sino alla fine di settembre vedrà la terrazza del Pitosforo animarsi all'ora dell'aperitivo con speciali abbinamenti tra cocktail a base di Zacapa 23, inedite creazioni dello chef e uno Zacapa XO on the rocks da sorseggiare nel dopocena godendosi la vista sul porto.

I drink proposti per l'estate **sono quattro**, ognuno pensato con un pairing dedicato per esaltarne al meglio le caratteristiche. Una **cocktail list per tutti i palati** che porta Zacapa in uno dei luoghi simbolo dell'estate italiana.

Dark&Stormy, con note acide e speziate, è un cocktail persistente e al contempo beverino, composto da due parti di Zacapa 23 rum, una di succo di Lime ed un top di Ginger Beer. Servito con un ciuffo di menta e una fettina di lime ad esaltarne la freschezza, è accompagnato da tostada di mais, tonno e avocado; o guacamole di avocado, cetriolo e pomodoro marinato.

Skinny "Beach", con un bilanciato mix di dolcezza e acidità riesce ad accostarsi al meglio con Tortillas con pulled fish, germogli marinati e coriandolo, unendo l'acidità del succo di pompelmo e la dolcezza dello sciroppo d'Agave agli eleganti sentori di Zacapa23.

Mayan Daiquiri, composto da polpa di maracuja, succo di lime e sciroppo di maracuja e Rum Zacapa23, trova il suo pairing ideale in cheviche di branzino, verdure in carpione e lime; oppure

empanadas di gamberi, sedano e prezzemolo, che esaltano la dolcezza del cocktail pur mantenendo un bilanciamento sofisticato.

Ron Fashioned, rielaborazione del più classico Old fashioned a base di Zacapa23 rum, composto da Bitter Angostura e Sciroppo d’agave, vive nel suo equilibrio tra note dolci e amare la sua essenza. Un perfect serve da guarnire con un’orange peel, abbinato con Tortillas con pulled pork, cipolla rossa marinata e coriandolo.