Un giro in tram per le vie di Milano con Don Papa Rum

20240913154835donpapatram-00bd21ec

Una settimana, quella **dal 9 al 15 settembre**, in cui il gusto di **Don Papa Rum ha viaggiato nel centro di Milano** grazie a uno storico tram. È **Taste of the City**, un progetto per esperti intenditori e per i consumatori, alla scoperta dei gusti e delle atmosfere tropicali del rum delle Filippine.

Monica Traversa, senior brand manager Don Papa, racconta il progetto e gli obiettivi del brand.

Qual è l'obiettivo di Taste of the City?

Taste of the City è un viaggio simbolico grazie al quale si porta in una città come Milano tutto il gusto del Rum. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere e apprezzare il brand e i suoi prodotti, grazie a un tram personalizzato, ai bartender e ai consumatori. Abbiamo organizzato ***masterclass per bartender****, in cui abbiamo presentato l'intera gamma di prodotti Don Papa e come usarli nella mixology. Il tram è stato 'animato' per i consumatori grazie ad* ***Alessia Bellafante*** *(Gesto Milano),* ***Roby Tardelli*** *(Il Nemico) e* ***Luca Versace*** *(Dhole), che hanno sperimentato e creato drink esclusivi con il rum.*

Quali sono le caratteristiche di Don Papa Rum per un drink d'eccezione?

Don Papa Rum e Don Papa Baroko sono prodotti versatili e adatti alla miscelazione, grazie alla combinazione di dolcezza e spezie. Si prestano a drink che sfruttano il ***contrasto tra dolce e acido****, come l'abbinamento di soda al pompelmo e lime, che aggiungono freschezza e attenuano la dolcezza del rum. Sono ideali* ***sia per drink semplici, sia più strutturati****, come una variante del Negroni o il Darker Don, un signature drink del brand che combina* ***Don Papa Baroko*** *con succo di lime e ginger beer. Don Papa Masskara, con la sua infusione di miele tropicale, agrume calamansi e peperoncino, si presta particolarmente bene a drink che giocano sull'acidità. Perfetto per cocktail freschi e*

dissetanti, come una versione rivisitata del Collins con succo di limone, miele e soda, oppure per un Masskara Daiquiri, che reinterpreta il classico Daiquiri aggiungendo note aromatiche e speziate.

Su cosa punta Don Papa per la mixology del futuro?

*Don Papa guarda a una **mixology semplice ed essenziale**, che valorizza la qualità del distillato, utilizzando **meno ingredienti e puntando su combinazioni leggere e fresche**. Inoltre, il brand si orienta verso cocktail a gradazione alcolica più bassa, adatti a climi caldi e perfetti per drink dissetanti. Don Papa si impegna nella divulgazione e utilizzo di ingredienti filippini, come il mango, il calamansi e l'ube, che offrono nuove opportunità creative per i bartender.*