Compagnia dei Caraibi punta su rum e shochu. Arrivano Ron Tepuy e Iichiko

93b6e1c5-d371-41f1-b73f-c333b9a9ce06

SI chiamano **Ron Tepuy** e **Iichiko** le ultime novità del portfolio di Compagnia dei Caraibi che, in questo modo, accende i riflettori su due categorie in forte crescita come il rum e lo shochu giapponese. Per quanto riguarda il l nuovo rum premium venezuelano, in occasione della prossima edizione di Roma Bar Show, sarà la viva voce della famiglia Ballesteros, proprietaria del marchio, ad accompagnare la degustazione delle referenze Monumento e Destino, realizzate con finiture in botti di Sherry e Amontillado, ed un design ispirato ai paesaggi degli iconici tepui amazzonici (Stand T02, Terrazza).Per quanto riguarda lo stand Iichiko (Stand A07), spazio a degustazioni, approfondimenti tecnici e il contributo di Mario la Pietra, Director of mixology del bar YOI del Capella Kyoto, per esplorare nuove opportunità di utilizzo e comprendere il potenziale di uno dei distillati simbolo del Giappone

Gli spazi a Roma Bar Show

In occasione della manifestazione romana, Compagnia dei Caraibi sarà presente con il **"Bar Italiano"** (Stand E02, piano -1), uno spazio di 56 mq che reinterpreta l'atmosfera del bar come luogo simbolo della convivialità e della cultura dell'aperitivo e liquoristica italiana. Protagonisti saranno i brand italiani del portfolio, con particolare attenzione a Carlo Alberto e Bitter Rouge, che scelgono il Roma Bar Show per presentare il restyling di entrambe le gamme, insieme a Salvia&Limone e a un corner dedicato all'universo Vecchio Magazzino Doganale, con le referenze Jefferson, Roger, Madame Milù, Washington, Giocondo, Amaretto Club e Dog Nose. Ad arricchire il palinsesto, durante la manifestazione, ci saranno ospiti e momenti di confronto con professionisti del settore e brand coinvolti, tra cui Planteray, ABM, 1895 Coffee Designers by Lavazza, Martin Miller's Gin con Iain McPherson, Licor 43 con Danil Nevsky e Iichiko con Mario la Pietra. Tornerà inoltre **Elemento Indigeno** con una selezione Wine Is, mentre la collaborazione con 1895 Coffee Designers by Lavazza

darà vita a una drink list esclusiva sviluppata insieme a Carlo Alberto e Match Tonic Water, confermando il dialogo sempre più stretto tra mixology - con focus low-alcol - e cultura del caffè.

L'altro spazio dedicato si chiamerà invece **Agavi**: dedicato ai Mexican Spirits, sulla Terrazza allo stand M12, prenderà forma “Le Agavi di Compagnia dei Caraibi”, progetto sviluppato in collaborazione con La Punta Expendio de Agave e dedicato all'universo dei Mexican Spirits. Uno spazio volutamente raccolto, pensato per favorire confronto, approfondimento e networking attraverso un programma di masterclass a numero chiuso (8 posti) dal titolo "Historias que venden. Dal territorio al bancone: come trasformare una storia in una vendita". Tre appuntamenti al giorno offriranno ai professionisti del settore un'esperienza immersiva ed esclusiva dedicata al valore del racconto, alla cultura dei distillati d'agave e agli strumenti per trasformare la conoscenza del prodotto in valore per il consumatore.

Di fronte allo stand principale di Compagnia dei Caraibi, inoltre, **Maison Ferrand** (Stand F01) presenterà uno spazio interamente dedicato al progetto EcoPouch, il formato sostenibile da 2,8 litri sviluppato per il canale professionale. Qui, i visitatori potranno sperimentare concretamente il sistema scegliendo tra referenze icona della maison per i tre diversi brand, tra cui Citadelle Original, Planteray Original Dark, Planteray Stiggins' Fancy Pineapple, Planteray Three Stars, Ferrand Dry Curaçao Original e Ferrand Dry Curaçao Tropical, riempiendo e personalizzando una bottiglia ricaricabile da 100 ml. Completeranno l'esperienza due frozen cocktail realizzati in collaborazione con Nucleo.

Il fuori fiera

La presenza di Compagnia dei Caraibi durante Roma Bar Show proseguirà anche al di fuori degli spazi espositivi, con un calendario di appuntamenti esclusivi pensati per coinvolgere la città in modalità diffusa.

Si inizia il **13 settembre** con una cena – ore 20 – presso il The St. Regis di Roma organizzata insieme a Vecchio Magazzino Doganale, con un menu a quattro mani declinato con un pairing dedicato in 4 cocktail. All’evento sarà presente anche Ivano Trombino, fondatore di VMD.

Si prosegue il **14 settembre** con Studio 43, una serata dedicata a Licor 43 – che a partire dalle 22.30 troverà spazio presso Freni e Frizioni, con ospiti internazionali come Danil Nevsky, Chris Leavitt e Gina Barbachano per guest-shift esclusive da non perdere.

Il **15 settembre**, a chiudere il palinsesto del Roma Bar Show Off, ci sarà una guest shift serale a partire dalle 20 insieme a Mario la Pietra e Iichiko presso il Drink Kong Campo Marzio - la nuova

apertura del gruppo celebre per la sua mixology nel mondo - per scoprire le sfumature di un distillato dal fascino orientale insieme ad un maestro della miscelazione.

Gli appuntamenti a RBS

Stand Compagnia dei Caraibi “Il Bar Italiano” E02 (Piano -1)

14 settembre

12.15 – 13.00 | ABM

13.30 – 14.15 | 1895 Coffee Designers by Lavazza

14.45 – 15.30 | Martin Miller's Gin con Iain McPherson e Licor 43 con Danil Nevsky

16.00 – 16.45 | Iichiko con Mario la Pietra

15 settembre

12.15 – 13.00 | ABM

13.30 – 14.15 | 1895 Coffee Designers by Lavazza

14.45 – 15.30 | Planteray w/ Nausicaa Vitali di *Nucleo* e Chiara Braione di Marama

16.00 – 16.45 | Saint Benevolence con Kiowa Bryan

Le Agavi di Compagnia dei Caraibi - Stand M12 (Terrazza)

14-15 settembre

12.00 – 12.45 Exploring the world of Mezcal

13.45 – 14.30 Exploring the world of Tequila

15.00 – 15.45 Exploring the world of Mexican Spirits

Prenotazioni per le masterclass Agavi disponibili ai link:

Exploring the World of Mezcal https://www.eventbrite.it/e/1996096361952

Exploring the World of Tequila https://www.eventbrite.it/e/1996100302739

Exploring the World of Mexican Spirits https://www.eventbrite.it/e/1996100711963

Gli appuntamenti di Roma Bar Show Off

Vecchio Magazzino Doganale

Data: 13 settembre

Orario: dalle h.20

Luogo: The St. Regis Roma

Guest: Riccardo Hornbostel, Velvet Verona

“Studio 43” con Licor 43

Data: 14 settembre

Nome evento: Studio 43

Orario: dalle 22.30

Luogo: Freni e Frizioni

Guest: Danil Nevsky, Chris Leavitt e Gina Barbachano

Iichiko @Drink Kong Campo Marzio w/ Mario La Pietra

Data: 15 settembre

Orario: dalle 20 alle 23

Luogo: Drink Kong Campo Marzio

Guest: Mario La Pietra, YOI, Capella Kyoto

Prenotazioni disponibili al link:

https://drinkkongcampomarzio.superbexperience.com/reserve/experience