100 bartender a Roma per Havana Club

immagine-6-82c7b307

Il 15 luglio Havana Club apre le porte di The Havana Club Mojito Embassy a 100 Bartender che potranno partecipare al Bartending Workshop, alla presenza di importanti ospiti internazionali e nazionali.

Luca Pirola, Simone Caporale, Meimi Sanchez – Brand Ambassador di Havana Club International, Ian Burrel, accompagneranno i bartender in viaggio dalla tradizione storica dei bartender per scoprire l’approccio moderno alla Rum Drinking Strategy.

Non tutti sanno, infatti, che il 27 giugno 1924 Cuba ha dato al mondo una delle prime associazioni di barman: nata con il nome di El Club de Cantineros de La Republica Cubana, divenne subito una scuola rinomata, dove venivano compiuti studi ed attività necessarie ad aumentare il livello e la bravura dei baristi.

Il Bartending Workshop durerà 4 ore e sarà l’occasione per sperimentare nuove contaminazioni nella ricettazione dei cocktail. Il Workshop si svolgerà all’interno di The Havana Club Mojito Embassy, il nuovissimo pop-up bar di Havana Club, ispirato alla Cuba moderna, che sarà protagonista dal 13 al 20 luglio al Campo Boario a Testaccio (Città dell'Altra Economia), che per l’occasione sarà trasformato in una vera e propria Ambasciata del Mojito.

Partito lo scorso anno da Milano, e, dopo aver fatto il giro d’Europa, The Havana Club Mojito Embassy arriva a Roma per trasportare il pubblico romano nel cuore e nell’anima dell’Havana. Nata con l’obiettivo di proteggere dalle imitazioni l’autentico Mojito, fatto di ingredienti freschi cubani, frutto della cura e della passione dei cantineros, The Havana Club Mojito Embassy vuole trasmettere i valori e l’autenticità della Cuba di ieri e di oggi.

Per una settimana dalle 19.30 alle 1.30 l’Ambasciata del Mojito sarà teatro di performance artistiche di rilievo aperte al pubblico, momenti educational, musica, arte e cultura. Protagonista assoluto sarà il Mojito con il suo avvolgente aroma di menta fresca. The Havana Club Mojito Embassy sarà uno

spazio ispirato alla Havana contemporanea, con trolley bar per imparare dalla mano sapiente degli esperti cantineros di Havana Club a preparare il “Mojito-fai-da-te” secondo l’autentica ricetta che parte dai veri ingredienti cubani, quali la hierba buena, per replicarlo anche a casa in compagnia dei propri amici. All’interno dell’Ambasciata ci sarà anche la tipica Tienda (Negozio), dove si potranno acquistare gli ingredienti dell’autentico Mojito e gli strumenti dei barman professionali, per preparare a casa gustosissimi cocktail.

LA RICETTA DELL’AUTENTICO MOJITO CUBANO

L’autentica ricetta è quella preparata sin dal lontano 1942 alla **Bodeguita del Medio**, il bar d’eccellenza de *l’Havana*. La sua notorietà gli è stata conferita proprio dall’ottimo gusto in particolare del Mojito, cocktail apprezzato da personalità importanti come Salvador Allende e Pablo Neruda. E nell’autentica ricetta sono previsti solo ingredienti cubani d’eccellenza, come il rum Havana Club Añejo 3 Años che regala un tocco di ineguagliabile classe e garantisce una qualità superiore al vero Mojito.

Havana Club Añejo 3 Años, infatti, è l’unico **rum bianco invecchiato dal gradevole color paglierino, luminoso e denso**, che si caratterizza per una **lavorazione articolata in diverse fasi successive**. Il processo inizia con la selezione di rum bianchi giovani, ottenuti mescolando *aguardientes* aromatiche - appositamente scelte - con un leggerissimo distillato di canna da zucchero. La miscela di rum così ottenuta viene travasata in botti di quercia bianca e sottoposta ad invecchiamento. Al termine di questa prima fase, il Maestro Ronero seleziona le botti migliori dalle quali estrarre i rum che, miscelati attraverso un attento blending, porteranno al prodotto finito. Il rum, così invecchiato per 3 anni, dovrà ancora sottostare ad un’ulteriore fase di riposo e filtraggio, per poter essere finalmente imbottigliato.

L’aroma intenso di Havana Club Añejo 3 Años si caratterizza per le note di **vaniglia, pera caramellata, banana e un accenno di quercia lasciando un retrogusto al palato molto piacevole, di vaniglia, cioccolato e tabacco**.

Havana Club Añejo 3 Años ha ricevuto numerosi premi internazionali tra cui, il titolo di **Best Rum for a Mojito** all’interno del **World’s 50 Best Bars Brands 2012,** il **World Spirits competition, San Francisco - 2011** (Gold medal), **Beverage tastings Institute, Chicago - 2011** (Gold medal), **The Ministry of rum-2011** (Gold medal).