Annunciata la collaborazione tra i ristoranti Zuma e Ron Zacapa

450605-ron-zacapa-aging-facility-signing-room-barrels-being-signed-original-ab6b9cf1

Ron Zacapa, il rum dal gusto più raffinato al mondo, e l'elegante e sofisticata catena di ristoranti Zuma, hanno annunciato una collaborazione esclusiva che vedrà l'introduzione del primo 'sistema di cocktail in evoluzione' del mondo, lo 'Zuma Zacapa Live Solera', in nove ristoranti Zuma a partire da Settembre 2016.

Lo 'Zuma Zacapa Live Solera' prevede un'installazione personalizzata che riproduce il 'Sistema Solera' della Zacapa, celebre processo di invecchiamento lento in cui il rum Zacapa viene fatto riposare in una serie di barili di quercia americana già usati e accuratamente selezionati. Presentata inizialmente in nove dei ristoranti Zuma nel mondo, ognuna di queste installazioni proporrà un cocktail innovativo e fatto su misura, pensato per deliziare i palati locali e per esaltare al meglio la cucina giapponese contemporanea di Zuma.

zm_welcome_284Ogni ristorante vanterà uno 'Zuma Zacapa Live Solera' unico nel suo genere, costituito da botti aromatizzate con fragranze caratteristiche che traggono ispirazione dalle singole location dei ristoranti, come il rabarbaro per Londra e l'olio di sesamo per Hong Kong. Invecchiato per almeno sei settimane all'interno del sistema di botti, il rum Zacapa giunge a maturazione ed assorbe le specifiche fragranze per dare vita ad un cocktail unico, servito con tutta la spettacolarità di un bar di alto livello.

Matteo Fantacchiotti, Vicepresidente commerciale della Diageo Reserve nel mondo, ha annunciato: *"Fino ad oggi, questa è una delle nostre collaborazioni gastronomiche più emozionanti; l'autentica arte guatemalteca del 'Sistema Solera' arriva in nove vivaci città grazie al pluripremiato gruppo di ristoranti Zuma. È un'occasione davvero speciale per far conoscere il pregiato gusto del rum Zacapa ad intenditori di cocktail ed amanti della buona cucina; sarà una collaborazione dal grande valore sia commerciale che di stile. Siamo entusiasti di poter lavorare a questo progetto con Zuma, pioniere della cucina giapponese contemporanea"*.

James Shearer, Bar Manager del gruppo Zuma ha commentato: *“Da Zuma siamo alla continua ricerca di nuove opportunità per poter coinvolgere i nostri clienti. L'idea è nata da una conversazione tra Jimmy Barrat, Manager per lo sviluppo del Bar di Zuma nel Medio Oriente, e Tom del FluidMovement.'Zuma Zacapa Live Solera' permetterà ai nostri clienti di interagire con il barman non solo da un punto di vista visivo o emozionale: vogliamo che partecipino attivamente al procedimento stesso".*

Jimmy Barrat aggiunge: *"Il concetto è perfettamente in linea con la filosofia della nostra azienda; tutti i ristoranti del gruppo garantiscono uno standard di altissimo livello, ma quando si parla di qualità, ogni location dimostra di essere unica nell'espressione della propria creatività. La composizione del cocktail sarà la stessa in tutti i ristoranti, ma il suo sapore sarà unico a seconda della città. È un progetto straordinario e siamo orgogliosi di parteciparvi e di dare la possibilità ai nostri clienti di farne parte!"*

Per creare la 'Zuma Zacapa Live Solera' i ristoranti Zuma e il marchio Zacapa hanno inoltre collaborato con il Fluid Movement, pioniere della mixologia molecolare e dell'arte del bar moderno.

Secondo **Thomas Aske**, co-fondatore di Fluid Movement, *“La partecipazione a questo progetto è stata senza precedenti. La stretta collaborazione con Zuma e Zacapa ci ha permesso di creare un cocktail spettacolare, che si adatta perfettamente all'atmosfera unica e raffinata dei ristoranti Zuma pur rispettando la cultura guatemalteca del 'Sistema Solera' di Zacapa. La scelta delle fragranze locali per l'aromatizzazione dei barili è stata portata avanti con cura e attenzione, per esaltare al meglio sia i sapori della cucina giapponese moderna che le caratteristiche del raffinato rum Zacapa. Siamo estremamente orgogliosi del risultato e dell'unicità dei cocktail Zacapa in ogni location".*

Il sistema 'Zuma Zacapa Live Solera' prenderà ufficialmente il via da Zuma Miami il 26 Settembre 2016. In omaggio alle qualità uniche del Solera, la presentazione coinciderà con la finale mondiale della Diageo Reserve World Class Bartender of the Year 2016. Zuma Zacapa Live Soleraarriverà a Zuma Londra, e nei ristoranti di Hong Kong, Dubai e New York dalla settimana del 3 Ottobre 2016; infine, raggiungerà Zuma Bangkok, Roma, Istanbul e Abu Dhabi dalla settimana del 17 Ottobre 2016.