Dal ristorante Zuma Roma il primo sistema di cocktail "in evoluzione"

zuma-1-faafda28

Il 18 ottobre il prestigioso **ristorante Zuma Roma**, in collaborazione con **Ron Zacapa**, il rum più squisito al mondo, ha inaugurato il primo sistema di cocktail “in evoluzione” della storia: **Zuma Zacapa Live Solera**.

Progettato su misura, il sistema Zuma Zacapa Live Solera sarà installato **a Roma e in altri otto ristoranti Zuma di tutto il mondo** in versione personalizzata per offrire in ogni locale la degustazione di un cocktail originale, ritagliato sulle preferenze dei palati locali e in perfetta sintonia con la cucina giapponese contemporanea firmata Zuma.

zumaNovità assoluta, questo sistema replica il celebre processo di invecchiamento Solera con un'installazione che prevede **quattro botti di rovere americano collegate tra loro**. Ciascuna delle prime tre botti sarà aromatizza con un diverso mix di fragranze, che andranno ad arricchire il sapore del rum Zacapa nel suo lento gocciolare dall'una all'altra, fino a conferire al distillato finale il suo gusto unico e speciale. Le fragranze esclusive scelte per comporre il bouquet del ristorante Zuma Roma comprendono: rum aromatizzato alla Nutella, caffè preparato a freddo e vermouth infuso al parmigiano. Alla fine del suo cammino lungo il sistema Solera, il rum viene spillato e presentato in un bicchiere ben freddo con un cubetto di ghiaccio tagliato a mano e inciso con uno stampo personalizzato.

“Siamo davvero orgogliosi della gamma di sakè, cocktail d'autore, distillati e liquori di pregio che offriamo a livello internazionale", spiega **James Shearer**, barmanager del gruppo Zuma; "E il sistema Zuma Zacapa Live Solera rappresenta un arricchimento perfetto – totalmente in linea con la nostra filosofia – che valorizzerà quella che è già una vasta, sorprendente e briosa scelta di drink”.

“Il lato più entusiasmante del sistema Zuma Zacapa Live Solera è che, in qualunque ristorante Zuma del mondo, sarà possibile degustare un cocktail davvero unico, legato ai sapori tipici del luogo",

aggiunge **Jimmy Barrat**, responsabile dello sviluppo dell'attività bar di Zuma a livello mondiale; "A Miami, ad esempio, abbiamo combinato il sontuoso rum Zacapa con fragranze di cocco, acqua di cocco fermentata, alghe Nori e ananas fermentato, in omaggio alla vivacità da giardino urbano tropicale di questa dinamica metropoli. I sapori e il temperamento di ogni città saranno messi in luce allo stesso modo. È una prospettiva davvero elettrizzante".

"Siamo fieri del processo di invecchiamento lento Solera - commenta **Lorena Vásquez**, Maestra Mezcladora di Zacapa - che è stato sviluppato nella nostra splendida terra d'origine, il Guatemala. Trovo quindi straordinario poter portare questo sistema in altre parti del mondo grazie alla nostra partnership con Zuma e selezionare gli aromi più autentici di ogni località per sposarli con il sapore ricco e avvolgente del rum Zacapa in nove cocktail insoliti che stuzzicano il palato e la curiosità".

Il sistema Zuma Zacapa Live Solera ha **debuttato a Miami il 26 settembre** e il lancio è stato seguito da altri eventi a Londra, Hong Kong, Dubai, New York, Roma e Abu Dhabi, mentre il 20 ottobre sarà al ristorante Zuma di Bangkok.

Zuma Zacapa Live Solera – Le fragranze

Miami – ingredienti tropicali tipici della regione come il liquore alle scaglie di cocco, l'acqua di cocco fermentata, le alghe Nori e l'ananas fermentato.
Londra – un inno al fascino british e agli irrinunciabili della cucina inglese come l'infuso di ortica, l'acquavite di lamponi e gli amari al rabarbaro.
Hong Kong – ingredienti tipici della cucina asiatica come il pepe del Sichuan e i grani di pepe rosa, i semi di finocchio e il grasso d'anatra.
Dubai – le essenze mediorientali degli amari alla combava (kaffir lime), dello zafferano, dell'acqua di rose e dello sherry al formaggio di cammella.
New York – in onore allo spirito multiculturale della Grande Mela, un mix di ingredienti come il tè verde matcha, amari al luppolo e paglia macerata.
Bangkok – ingredienti tipici della regione come il liquore allo zenzero e alla citronella, gli amari al cioccolato e al peperoncino o ancora il tè alla scorza di pomelo.
Roma – tra le fragranze del Bel Paese, rum aromatizzato alla Nutella, caffè preparato a freddo e vermouth infuso al parmigiano .
Istanbul – fusione di amari al caffè, arak, o "latte dei leoni", e acqua di rose al cardamomo.
Abu Dhabi – un'esotica armonia di liquore di datteri, burro di pistacchi e vermut all'albicocca.
Infine, il ristorante Zuma di **Las Vegas** – che dovrebbe essere inaugurato verso la fine dell'anno – riceverà come gli altri il proprio Sistema Solera e un mix di fragranze su misura.