Zacapa ROOM, per intenditori

Apre nel cuore di Torino la prima Zacapa ROOM, salotto temporaneo in cui scoprire Zacapa - il rum guatemalteco 'invecchiato sopra le nuvole', da molti esperti considerato tra i migliori al mondo - e degustarlo in abbinamento ai dolci firmati da due tra i più grandi interpreti dell'alta gastronomia italiana. Dal 5 al 18 maggio, uno spazio dedicato alle eccellenze da gustare, in cui trascorrere un dopo cena tra amici o partecipare ad un'approfondita degustazione guidata di rum e cioccolato.
Rum da consumo rigorosamente liscio e, come tutti i distillati scuri pregiati, tradizionalmente nel dopo pasto, per la sua complessità aromatica e morbidezza, Zacapa è ideale anche in accompagnamento a piatti dolci, con cui presenta sorprendenti affinità. All'interno della Zacapa ROOM si possono assaporare i dessert creati appositamente da Alfredo Russo - Chef del Dolce Stil Novo, il ristorante da 1 stella Michelin situato nella Reggia di Venaria - e Massimo Bottura - Chef dell'Osteria La Francescana di Modena, vincitore nel 2011 del prestigioso Grand Prix de l'Art de la Cuisine, conferito dall'Académie Internationale de la Gastronomie.
Ogni giorno, la Zacapa ROOM propone tre rum della gamma – Zacapa 23, 23 Etiqueta Negra e XO – e, nel tardo pomeriggio/sera, ospita degustazioni didattiche guidate dal Brand Ambassador di rum e cioccolato.
La Zacapa ROOM accoglie gli ospiti in uno spazio total black, vivificato con dettagli e tocchi in oro, che ospita una lounge ed una sala per le degustazioni didattiche. Allestimenti e décor evocano gli elementi distintivi di Zacapa: dalla parete realizzata con i fusti di canna da zucchero, ai video che ne proiettano la produzione, fatta di tradizione, autenticità e devozione, alle fotografie che ne raccontano i luoghi e la lavorazione.

Zacapa ROOM, 5 – 18 maggio 2011 Via San Francesco D'Assisi, 14 – Torino

www.rumzacapa.it