

## Santa Teresa 1796, indovina chi viene a cena



Il rum a cena? Possibile, con l'opzione miscelata riprende quota. Ne è convinto **Andrea Pomo**, brand ambassador di Santa Teresa 1796, che da alcuni mesi **sta portando avanti il progetto denominato 'En la mesa de Teresa'**, che coinvolge attraverso **proposte di food pairing** una serie di selezionati cocktail bar italiani con cucina e ristoranti. L'obiettivo è permettere agli avventori dei locali di scoprire come un cocktail preparato con il distillato di canna da zucchero possa incontrare il giusto abbinamento con una gastronomia ricercata e sposare diverse tradizioni culinarie. L'intento di tali azioni è inoltre evidenziare la versatilità dello storico marchio venezuelano, registrato nel lontano 1909 e oggi distribuito da Bacardi Martini.

*«Dimostriamo come un cocktail che usa le referenze Santa Teresa 1796 possa trovare sintonia organolettica con i piatti di alcune cucine, che non siano solo quelle esotiche – ha assicurato e spiegato Pomo –. Instauriamo, quindi, delle relazioni dove **lo chef influenza con le sue ricette il bartender e viceversa**. È un gioco all'insegna della complementarità del gusto e dei sapori, andando a scovare accostamenti non scontati. Ascolto moto le richieste di ogni singolo locale, c'è chi predilige la parte amaricante e chi si orienta più su quella dolciastra. Il **pairing** permette di spaziare, improvvisare e stupire, per soddisfare tali richieste».*

Per capire meglio e di persona come funziona il progetto, alcune settimane fa **Mixer** ha avuto l'opportunità di partecipare a una cena in pairing, andata in scena presso il locale milanese Rita Tiki's Room. In questo caso, i cocktail realizzati con **Santa Teresa 1796** sono stati abbinati a piatti a base di pesce di lago preparati da Stefano Zanini, chef e titolare di 'Mos', ristorante a Desenzano del Garda. Un esempio: luccio mantecato e condito con salsa bernese e aglio orsini, accompagnato dal cocktail Old Venezuela (Santa Teresa 1796, centerbe, succo di lime e top di Champagne) per ricercare in bocca un equilibrio tra la parte grassa di questo pesce e quella acida della bollicina di vino.

L'occasione presso il locale meneghino sui Navigli ha permesso di approcciare un intreccio di sapori diversi tra loro a seconda della portata, fino a giungere a un finale questa volta liscio e con ghiaccio. E qui è entrato in scena la nuova limited edition **Arabica Coffee Cask Finish**. Una referenza che, come si evince dal nome ancora prima di aprire la bottiglia, è frutto di un blend con il caffè. Si tratta di un metodo Solera tripla maturazione, sottoposto poi a uno step ulteriore rappresentato da un periodo di conservazione in botti di quercia bianca americana precedentemente usate per invecchiare in infusione rum e caffè. Il rum in questione essendo a produzione limitata è in commercio nel nostro paese in sole 2500 bottiglie.

*«Con questo nuovo prodotto si esalta l'incontro tra due ingredienti che dialogano tra loro e regalano al palato piacevoli note che sono il frutto di un'associazione tra quelle pungenti del caffè e quelle più dolciastre del rum – analizza sempre Pomo –. Il consumo di questa special edition si presta maggiormente come fine pasto e in modalità neat, sempre molto gettonata in particolare nella sua soluzione classico, ovvero quella con il cioccolato fondente. Detto questo, il nostro desiderio di sperimentare ci ha portato a coglierne le opportunità anche in miscelazione, soprattutto se si usa il whisky. Ci siamo accorti come gli amanti del caffè che, in generale, non sono dei rum lover, attraverso la mixology spesso si ricedono e apprezzano».*

Nel nuovo anno il progetto centrato sul pairing proseguirà e, nel mese di **gennaio**, vedrà coinvolti **cinque ristoranti milanesi**: Raw Restaurant, Galactico Raw, Sandi, Miro-Osteria del Cinema e Motelmbroso.