Riparte il Tour Zacapa alla scoperta del pregiato rum guatemalteco

ron-zacapa-aging-facility-5327a560

Torna il **Tour Zacapa**, il viaggio alla scoperta del celebre **rum guatemalteco**, da molti esperti considerato il migliore al mondo, interpretato dalle eccellenze della ristorazione italiana: **11 chef per 11 cene esclusive** dedicate a Zacapa che coinvolge alcuni tra i migliori ristoranti d'Italia impegnati nell'abbinamento di alcune referenze della gamma in un menù creato ad hoc per i loro clienti.
Dal 16 marzo al 10 maggio, artisti del gusto come **Diego Rossi, Floriano e Giovanni Pellegrino, Filippo Saporito e Luca Marchini** si cimenteranno nell'abbinamento di tre differenti referenze Zacapa (Zacapa 23; Zacapa 23 Edición Negra e Zacapa XO) con altrettanti piatti creati ad hoc per esaltare le note del pregiato rum dando vita ad un'esperienza unica e irripetibile.

zacapa-dinnerDal carattere intenso, profondo, distintivo, Zacapa può essere definito un autentico distillato di lusso, con una gamma che comprende **Zacapa 23 Solera Gran Reserva, Zacapa 23 Edición Negra Solera Gran Reserva** (in esclusiva per il mercato italiano) e **Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial**, spesso definito il 'cognac dei rum'. Oltre ai numerosissimi premi e riconoscimenti vinti negli anni – che lo hanno più volte decretato 'il miglior rum al mondo' - Zacapa ha l'onore di essere stato il primo brand ad entrare nella 'Hall of Fame' **dell'International Rum Festival**, la principale manifestazione statunitense dedicata al rum. Prendere parte al Tour Zacapa è semplice, basta prenotare la cena a cui si desidera partecipare contattando direttamente i ristoranti che ospiteranno le 11 serate esclusive.

Di seguito il calendario delle cene e i contatti per le prenotazioni.

Giovedì 16 marzo
Veritas – Chef Gianluca D'Agostino
Corso Vittorio Emanuele 141 | Napoli Tel. 081660585
e-mail: info@veritasrestaurant.it

Martedì 21 marzo
La Leggenda dei Frati – Chef Filippo Saporito
Costa San Giorgio 6/A | Firenze Tel. 0550680545
e-mail: info@laleggendadeifrati.it

Mercoledì 22 marzo
Osteria Ponte Pietra – Chef Michael Silhavi
Via Ponte Pietra 34 | Verona Tel. 0458041929
e-mail: info@ristorantepontepietra.com

Giovedì 30 marzo
Dega – Chef Andrea de Galleani
Via Ilva 1H Rosso | Genova Tel. 010543356
e-mail: info@degaristorante.it

Martedì 4 aprile
Le Tre Bocche
Via Ingegnere 11 | Catania Tel. 095538738
e-mail: ristorante3bocche@hotmail.com

Mercoledì 19 aprile
L'Erba del Re - Chef Luca Marchini
Via Castelmaraldo 45 | Modena Tel. 059218188
e-mail: booking@lerbadelre.it

Giovedì 20 aprile
Trattoria Trippa – Chef Diego Rossi
Via Giorgio Vasari 3 | Milano Tel. 327 6687908
e-mail: info@trippamilano.it

Martedì 2 maggio
La Bul – Chef Antonio Scalera
Via Pasquale Villari 52 | Bari Tel. 0805230576
e-mail: info@labul.it

Sabato 6 maggio
Già sotto l'arco – Chef Teresa Buongiorno

Corso Vittorio Emanuele 71 | Carovigno Brindisi Tel. 0831996286
e-mail: info@giasottolarco.it

Lunedì 8 maggio
Bros – Chef Floriano e Giovanni Pellegrino
Via Acaja 2 | Lecce Tel. 0832092601
e-mail: welcome@brosrestaurant.it

Mercoledì 10 maggio
Park Hotel Laurin – Chef Manuel Astuto
Via Laurin 4 | Bolzano Tel. 0471311000
e-mail: restaurant@laurin.it