Santa Teresa 1796, indovina chi viene a cena

20241213125906gam-a9a65b85

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 complementarietà del gusto e dei sapori, andando a scovare accostamenti non scontati. Ascolto moto le richieste di ogni singolo locale, c'è chi predilige la parta 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 settime 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 ricredono e apprezzano».*

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