

comunicato stampa

RUM DAY 2014

La Sugar Cane experience ha superato ogni aspettativa. I numeri hanno confermato il successo del primo Rum Day italiano, l'appuntamento dedicato esclusivamente al mondo del rum. Un evento che ha richiamato operatori del settore da tutta Italia e per la prima volta negli eventi firmati Bartender.it anche i consumatori più attenti e appassionati.

Domenica 9 e lunedì 10 novembre 2014

Cielo grigio e pioggia scrosciante come in un temporale in mezzo al mare: dimentichiamoci però i pirati che solcano i mari alla ricerca di un bottino o i conquistadores alla scoperta di terre lontane. L'atmosfera che si è respirata alla Pelota di Milano, location perfetta per il primo Rum Day italiano, era sì di ricerca e scoperta, ma dedicate ai distillati da canna da zucchero. Numerose, infatti, le occasioni di 'esplorazione' delle acquaviti tipiche dei paesi esotici.

Un'opportunità resa possibile dal lungo percorso di assaggi attraverso i brand presenti, ognuno con il proprio tasting desk, che ha permesso di andare oltre la classica degustazione per scoprire i differenti rum e le singole terre d'origine. Circa cinquanta i corner per altrettanti marchi per un totale di oltre duecentoventi etichette. Numeri importanti che hanno visto transitare tra i banchi circa tremila persone tutte accomunate dalla voglia di conoscere.

Gli assaggi sono stati valorizzati dai diciassette incontri che hanno alternativamente approfondito diverse e differenti tematiche sia dal punto di vista culturale che di business: seminari e degustazioni tenute dai massimi esperti dei distillati da canna da zucchero. Il main stage ha visto occupare il palco da Luca Gargano, che ha raccontato le sue esperienze al sapore di rum dei Caraibi, occasione per presentare il suo atlante sui rum, Daniele Biondi di Rum Club, Felipe Jannuzzi, uno dei massimi esperti di cachaça, oltre ai grandi personaggi del mondo della miscelazione internazionale come Marian Beke del Nightjar di Londra, Simone Caporale dell'Artesian Bar di Londra, Dario Comini del Nottingham Forest di Milano e Tony Conigliaro della Drink Factory di Londra. La tasting room ha programmato incontri guidati da mastri roneri, come Gustavo Ortega Zeller di Brugal e Tito Cordero di Diplomatico, da esperti come Fulvio Piccinino, Philippe Mille, Hamilton Lowe e Marcio Silva e da noti bartender come il gruppo del Jerry Thomas di Roma.

Il viaggio è poi continuato al bar attraverso la drink list che ha proposto i grandi classici omaggio al Rum Day offrendo ad ogni singolo ospite la possibilità di provarli con il distillato degustato e quindi di assaggiarlo in miscelazione.

Il Rum Day, quarto degli appuntamenti firmati da Bartender.it, ha confermato quanto eventi simili siano un valido supporto non solo alla divulgazione culturale ma anche un forte impulso al mercato degli spirits.

Appuntamento alla seconda edizione.

chi è Bartender.it

Bartender.it è l'innovativa risposta Made in Italy all'evoluzione internazionale del mondo del beverage. **Bartender.it** è un network di bartender e aziende rappresentato da un'intensa e fitta rete di contatti professionali che condividono informazioni. **Bartender.it** si occupa anche di consulenze alle aziende del mondo del beverage e ai singoli brand: consulenze che vanno dalle tecniche alle commerciali fino a nuove strategie di marketing per un nuovo approccio al mercato sviluppando impatto, immagine, comunicazione e contenuti. **Bartender.it** si fa strumento indispensabile per un innovativo posizionamento nel mercato italiano e internazionale. **Bartender.it** organizza Aperitivi&Co experience, Agave experience, The Gin day e The Rum day.



per maggiori informazioni
info@bartender.it



un'iniziativa  BARTENDER.it

TheBar.it TheBar s.r.l. via san gregorio 55 20124 p.iva 07243630964