

comunicato stampa

RUM DAY 2015

A novembre la seconda edizione della Sugar Cane experience. L'appuntamento dedicato esclusivamente al mondo del rum segna un nuovo dato positivo per il distillato. Tra degustazioni, seminari e attività didattiche la magica avventura continua.

Domenica 8 e lunedì 10 novembre La Pelota di Milano ospiterà la Sugar Cane Experience, un percorso che attraverso i brand presenti accompagnerà alla scoperta dei differenti distillati e delle singole terre d'origine. Ogni azienda presente avrà un proprio spazio dove accogliere ogni singolo ospite e fargli vivere un'atmosfera esotica, ricca di profumi e sapori ma soprattutto aiuterà a decifrare i molti segnali di qualità presenti in questi spirits. Non solo rum, quindi, ma pure cachaça per andare un po' oltre al famoso drink brasiliano.

Non più pirati e corsari, galeoni che solcano i mari, conquistadores e terre lontane... Quello che può sembrare la trama di un romanzo di Salgari o la sceneggiatura di un film è sicuramente affascinante, ma la seconda edizione del Rum Day, l'evento italiano dedicato alla sugar cane experience, andrà sicuramente oltre.

Non solo assaggi liberi nella grande sala espositiva, ma anche guidati da master distiller e brand ambassador nella speciale tasting room dove, previa registrazione e costi da definire, sarà possibile partecipare a degustazioni di bottiglie rare ed a edizione limitata. La grande sala seminari, invece, ospiterà una serie di incontri guidati dai massimi esperti che racconteranno culture, storie e tradizioni di rum e cachaça e da noti bartender a livello internazionale che presenteranno i distillati attraverso la lente della miscelazione. Tra gli ospiti: da Londra, Marian Beke e Luca Cinalli del Nightjar di Londra, Agostino Perrone del Connaught Bar di Londra, Alex Kratena e Simone Caporale dell'Artesian Bar, Erik Lorincz dell'american bar del Savoy. Da Milano, Dario Comini del Nottingham Forrest e da Roma Antonio Parlapiano.

Come di consueto in questi appuntamenti, il bar proporrà una drink list che ricalcherà i grandi classici e proporrà ricette inedite per il Rum Day offrendo ad ogni singolo ospite la possibilità di provarle con il distillato preferito.

Il negozio, invece, permetterà di acquistare ogni singola bottiglia in degustazione, oltre che ad attrezzi e accessori di lavoro ed alle porte del Natale sarà sicuramente una bella finestra per la classica regalistica.

Ad anticipare l'evento sarà la Rum Week, un'intera settimana di attività dedicate alla promozione dei distillati: una settimana che coinvolgerà numerosi locali in tutta Italia con una particolare attenzione a Milano.

Rum Day, l'appuntamento che fa la differenza.

Rum Day è un evento organizzato da Bartender.it.

[chi è Bartender.it](http://chi.eBartender.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, The Whisky Day e The Rum day.

[per maggiori informazioni
events@bartender.it](mailto:events@bartender.it)

