

PESCARA: "IL RUM E' SERVITO" A LES PAILLOTES, GAMBERO ROSSO E ZACAPA

9 Giugno 2015

PESCARA - Gambero Rosso e Zacapa, nota azienda produttrice di rum guatemalteco, si incontrano oggi 4 giugno alle ore 20.30, al Caf  Les Paillotes, per il primo appuntamento con l'evento *Il rum   servito*.

Il tour di Ron Zacapa inizia proprio da Pescara, per poi spostarsi in pochi, selezionatissimi ristoranti italiani.

Quella a Les Paillotes   la prima di dieci cene speciali con abbinamento a tutto pasto del rum Zacapa, con le tre varianti della gamma di produzione di rum guatemalteco.

Lo chef Matteo Iannaccone dar  vita ad un men  unico nel suo genere con l'abbinamento tra una cucina prevalentemente ispirata al mare e i rum Zacapa.

Si inizia con il *Live ostriche* con aria di Ron, per proseguire con una tartare di tonno con mousse di pomodoro e olive taggiasche, il tutto accompagnato da Zacapa Gran Reserva 23yo.

Come prima portata: risotto cacio, pepe e gamberi marinati al lime, abbinato ad un Zacapa Gran Reserva 23yo.

Come secondo piatto, trancio di branzino in crosta di erbe e liquirizia in guazzetto di verdure primaverili, servito con un Zacapa Gran Reserva 23yo Etiqueta Negra.

Per concludere, il dolce: sigaro al cioccolato del Vietnam Li Chu 64 per cento, insieme ad un Zacapa Gran Reserva X.O.

A differenza della maggior parte dei rum, che utilizzano come base la melassa, Ron Zacapa usa solo il puro succo di canna da zucchero, chiamato "miele vergine" dai Guatemaltechi.

Il Caf  Les Paillotes, parte del Lido delle Sirene sul lungomare di Pescara,   un consolidato ritrovo per i gourmet della cittadina abruzzese.

Voluto dal Cavalier Filippo Antonio De Cecco, Presidente del Pastificio omonimo, e diretto da Gabriel Ignacio Griffa,   tra gli avamposti del maestro Heinz Beck fuori dalla Pergola.