

## 'Sulla rotta del rum'



Storia e leggenda del distillato di canna da zucchero conosciuto come il liquore di marinai e pirati, dalle prime produzioni all'industria inventata da Bacardi, alle esclusive specialità di "rum agricole" delle Antille Francesi.

**Marcello Barberis**, della società V.e.l.i.e.r - più importante azienda importatrice di Rum italiana - guiderà la spiritosa incursione attraverso la **degustazione** del cioccolato di Amedei ed un dolce finale, accompagnatori dei **cinque rum** protagonisti della serata.

E' nei **Caraibi** che nasce e si produce prevalentemente questa bevanda dal colore bruno-dorato, apprezzata in tutto il mondo. Al caldo sole dei tropici, tra palme e vegetazione, crescono infatti le migliori canne da zucchero da cui si estrae il succo che è la base del "**Ron**" (così si scrive e si pronuncia in spagnolo rum) che viene successivamente aromatizzato, fermentato, distillato e invecchiato in piccole botti di legno.

Durante la serata si degusteranno e seguenti rum:

- Brugal: Rep. Dominicana - superiore
- J. Bally: Martinica - agricole 1993 millesimato
- Damoiseau: Guadalupa - agricole 15 anni
- El Dorado: Guyana - Demerara Distillers - 21 anni
- Matusalem: Cuba - Matusalem &Co. - Gran Riserva

### Informazioni

Le **iscrizioni** saranno accettate in ordine di prenotazione presso:

Daniele Naranzoni - Tel. 0381.84737 - Fax 0381 70241 - cell 338 2886662; email: [slowfoodvigevano@infinito.it](mailto:slowfoodvigevano@infinito.it)

Bar Bramante - Vigevano - P.za Ducale 36 - tel. 0381 692613

**Costo di partecipazione:** - Soci Slow Food euro 15,00 - altri euro 18,00

**Quando:** Giovedì 24 febbraio ore 21.00

**Dove:** Presso Caffè Bramante - Vigevano - P.za Ducale 36

### Articoli della stessa rubrica

- » [Salumi in cucina: degustazione](#)
- » [Degustazioni guidate di cioccolato](#)
- » [Millebolle sul Ponte Coperto](#)
- » [La Sicilia... ai Sabbioni!](#)
- » [Pinold](#)
- » [Cinema e degustazione](#)
- » ["I cioccolati dei Presidi"](#)
- » [Gioco del Piacere](#)
- » [Ad ognuno il suo olio...](#)
- » [Risottata fiorita...](#)
- » [Festa del miele biologico](#)
- » [On the ... cheese!](#)
- » [Pinot Nero... centenari!](#)
- » ['Grapperie Aperte'](#)
- » [Vino In Piazza](#)
- » [Alla corte del miele...](#)
- » [Weekend al gusto di formaggio!](#)
- » [Il Bacco di fine aprile...](#)
- » [Rhum e cioccolato](#)
- » [La strada dei formaggi](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)

Pavia, 22/02/2005 (2715)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.