



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/e-una-bottiglia-di-rum-a-roma-con-il-festival-showrum-2018-il-30-settembre-e-1-ottobre-2018>

...e una bottiglia di rum! A Roma con il festival ShowRUM 2018 il 30 settembre e 1 ottobre 2018



*«Quindici uomini sulla cassa del morto
io-ho-ho, e una bottiglia di rum!
la bottiglia e il demonio han pensato al resto
io-ho-ho, e una bottiglia di rum!»*
[Robert Louis Stevenson - *L'isola del tesoro*, 1883]

Si tiene a **Roma, domenica 30 settembre e lunedì 1 ottobre 2018**, presso il Centro Congressi dell'**A.Roma - Lifestyle Hotel & Conference Center** (via Giorgio Zoega, 59) la sesta edizione di **ShowRUM - Italian Rum Festival**, uno dei più importanti eventi al mondo e primo in Italia dedicato al **Rum e alla Cachaca**. La rassegna, promossa da Isla de Rum in collaborazione con SDI Group, è diretta da **Leonardo Pinto**, riconosciuto a livello mondiale come uno dei migliori esperti di rum in Europa, trainer e consulente per le aziende. Il programma completo, il calendario delle attività e delle masterclass e la lista espositori e brand presenti al festival al link www.showrum.it

Diecimila partecipanti, 50 Paesi coinvolti, 400 etichette e 9mila litri di rum versati: questi alcuni dei numeri del successo del festival che quest'anno presenta oltre 80 stand, rendendo ShowRUM una delle più grandi fiere al mondo con una crescita costante di anno in anno e una presenza sempre più importante di nuovi produttori di rum e cachaca.

Tra le iniziative dell'evento, il Premio ShowRUM Taster of the Year 2018, assegnato a Glenda Valenti e Ivan Castillo per essersi distinti nell'esame di degustazione del Rum Master di Isla de Rum, un percorso formativo completo sul rum in due livelli. Il premio è dedicato a Silvano Samaroli, 'Signore degli Spiriti', storico imbottigliatore di rum e whisky, scomparso nel febbraio 2017 e membro storico della giuria della STC - ShowRUM Tasting Competition.

Spazio ai libri, con la presentazione in anteprima de "Il Mondo del Rum", manuale scritto dal direttore artistico **Leonardo Pinto**, con rivisitazioni di cocktail storici ad opera di Paolo Sanna e Gianni Zottola. Il volume è edito da Tecniche Nuove, con le foto di Marco Graziano e Alessandro Rossetti e la copertina a cura di Studio Futuroma.

Tra gli altri eventi dello ShowRUM 2018, la consueta STC - ShowRUM Tasting Competition, unica Blind Tasting Competition italiana dedicata a Rum e Cachaca, nella quale i due distillati vengono divisi per anni di invecchiamento e per alambicchi di provenienza, oltre che per tipologia di materia prima. Unica al mondo, inoltre, a premiare, grazie a una giuria di esperti nazionali e internazionali solo il best in class per ogni categoria. Tra i premi, quello dedicato al Best Packaging. Saranno quindi protagoniste le degustazioni guidate delle più grandi etichette presenti sul mercato italiano e internazionale, alla presenza di master distiller, esperti, distributori e brand ambassador che permetteranno ai visitatori di compiere un affascinante viaggio nel variegato mondo del rum. Quindi, i cocktails, con la presenza di uno spazio dedicato alle bottiglie rare e d'epoca e con masterclass dedicate. Il bar della rassegna, in pieno stile tropicale, sarà curato dal bar manager Paolo Sanna, in collaborazione con il Singita Miracle Beach.

Dai bartender ai grandi buyer, passando per i Market Influencer, gli importatori, i distributori, la stampa e i blogger, oltre agli appassionati e ai neofiti del rum animeranno la rassegna che prevede il tradizionale Trade Day, lunedì 1 ottobre, giornata interamente dedicata agli operatori e professionisti del settore, focalizzata sulla formazione professionale, ricca di appuntamenti e seminari con ospiti d'eccezione.

La settimana di ShowRUM sarà accompagnata dalla ShowRUM Cocktail Week, nuovo format ideato da **Cleide Bianca Strano e Paolo Sanna**. La Cocktail Week si svolge da mercoledì 26 settembre a lunedì 1 ottobre in dodici tra i migliori locali di Roma: Baccano, Banana Republic, Chorus Cafè, Club Derriere, Freni e Frizioni, Marco Martini Cocktail Bar, Meccanismo, Pantaleo, Pimm's Good, Romeo Chef & Baker, Tyler, La Zanzara. Al termine della settimana, una giuria guidata da Fabio Bacchi della rivista Bartales proclamerà il Drink Ufficiale della ShowRUM

...e una bottiglia di rum! A Roma con il festival ShowRUM 2018 il 30 settembre e 1 ottobre 2018

Cocktail Week 2018 tra i signature proposti. ShowRUM sarà presentato alla stampa presso lo Sky stars Bar dell'A.Roma Lifestyle Hotel (via G. Zoega, 59) a Roma, **giovedì 27 settembre** a partire dalle ore 18:00 con l'evento di rum Diplomatico che proporrà una verticale di tutti i suoi single vintage dal nuovo del 2004 a quello del 1998 e a seguire buffet e banco di assaggio con i cocktail.

*"Siamo giunti - dichiara **Leonardo Pinto, fondatore e direttore di ShowRUM** - alla sesta edizione di un festival che è riuscito a posizionarsi negli anni come punto di riferimento nel settore a livello internazionale, anche grazie alla doppia anima, da un lato trade, con la presenza importante del mondo del bar, della ristorazione, delle enoteche, dei grossisti ed in generale di tutti gli operatori che ruotano intorno al circuito food and beverage, dall'altro la platea di appassionati e curiosi che, attraverso ShowRUM, riescono a comprendere e apprezzare un distillato che, per troppo tempo, è stato 'relegato' solo alla miscelazione".*

ShowRUM 2018 è organizzato da ShowRUM srl e Isla de Rum in collaborazione con SDI Group e si avvale della sponsorship di VetroElite, Coca Cola e Royal Bliss.

Per maggiori informazioni

www.showrum.it

info@showrum.it

www.facebook.com/ShowRumItaly tel. 334 5638193

Orari e prezzi Giornata per il pubblico - domenica 30 settembre 2018 - dalle ore 14:00 alle 21:00 (ingresso 10 euro in prevendita, 15 euro in loco)

Trade day - lunedì 1 ottobre 2018 - dalle ore 11:00 alle 19:00 (ingresso gratuito)

Location

A.Roma - Lifestyle Hotel & Conference Center

Centro Congressi

Via Giorgio Zoega, 59 - Roma

Ufficio stampa

Carlo Dutto

carlodutto@hotmail.it

cell. + 39 348 0646089