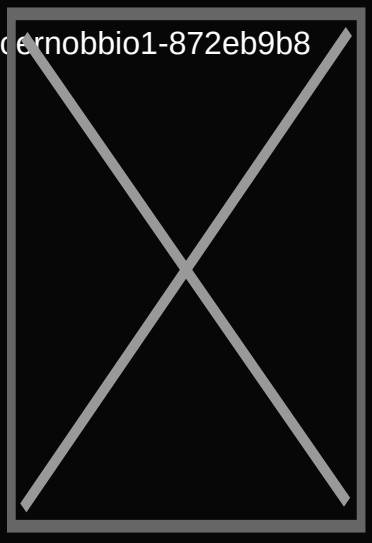
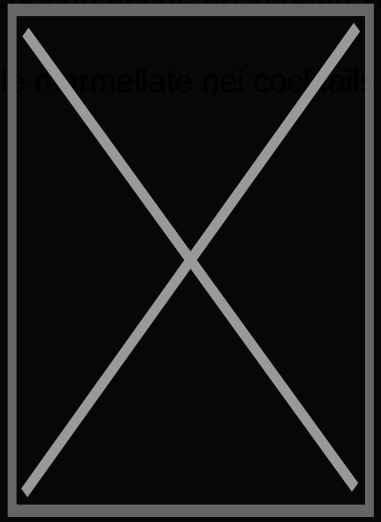
Al Caffè Posta arrivano i cocktail alla marmellata

cernobbio1-872eb9b8



È un cucchiaino di marmellata, rigorosamente biologica, il tocco in più per i cocktails dell'estate 2014 del Caffè Posta di Cernobbio. A lanciare la sfida del drink con l'inedito ingrediente è infatti lo storico bar/ristorante del lago di Como, che propone drink dolci, profumati, colorati e fruttati, tutti basati su marmellate rigorosamente biologiche, quindi senza aromi e coloranti artificiali.

Il biologico è del resto la scelta etica di Caffè Posta che in questo modo, a garanzia del cliente, assicura sicurezza alimentare, salvaguardia dell'ambiente e sostenibilità della produzione agricola. E in quest'ottica si colloca anche la scelta di servire i jam cocktails direttamente nei vasetti di marmellata, ottenendo anche un impatto visivo decisamente gradevole.



Certo, l'idea delle marmellate nei cocktail può di primo acchito lasciare perplessi. Ma se ben dosate, mixate ai giusti [illegible] liquori e con un abile ripasso di shaker, il risultato è

incredibilmente piacevole, come dimostrano importanti cocktail bar inglesi e americani, che da tempo preparano questi drink.

L'inedito mix si va peraltro ad inserire in un più ampio quadro di rinnovamento e rilancio del locale, che ha recentemente rinunciato definitivamente alle slot machine e a tutto l'indotto che le circonda, puntando sempre più su servizio e prodotti di alta qualità, compresi vini e bollicine.

Ma le novità del locale riguarderanno anche il ristorante, che dal prossimo mese di maggio, sarà aperto continuativamente dalle 11:00 alle 23:00, dando così la possibilità agli stranieri - ma anche perché no ad italiani "ritardatari" - di gustarsi un buon piatto ad orari decisamente insoliti.