Mio Lab: arriva Cascarilla, il secondo bitter in limited edition

20240429111023thebitterthebettercascarilla-1dd64ca5

Si chiama **Cascarilla** la seconda new entry di **The Bitter, The Better** studiata da Mio Lab, cocktail bar di **Park Hyatt Milano**.

Dopo il lancio a febbraio di Saffron quindi, la collezione di bitter in edizione limitata si arricchisce con una **nuova etichetta dalla nota piccante**, derivata da una pianta aromatica, la Cascarilla per l'appunto, diffusa soprattutto nelle Bahamas e in alcune isole delle Antille e conosciuta per le sue proprietà corroboranti che la rendono un **ingrediente perfetto per la miscelazione.**

Da qui nasce l’idea del team, capitanato da **Alessandro Iacobucci Vitoni** - Bar & Lobby Manager di Park Hyatt Milano - di integrarla nella ricetta del secondo bitter firmato Mio Lab: l’aggiunta della Cascarilla conferisce un **sentore erbaceo e fresco**, che si amalgama con le botaniche e gli estratti che compongono la formula (in questo caso arancio amaro e dolce, assenzio romano, china, colombo, genziana, quassio e rabarbaro cinese), in un **equilibrio perfetto di gusti e profumi.** Questo bitter, dal colore rosso intenso, trova la sua dimensione ideale in versione shakerata e servita in coppa fredda.

A Cascarilla e Saffron si sommerà **un'ultima formula**, la terza in ordine di apparizione, che verrà svelata nei prossimi mesi e che completerà la collezione.