Riapre il Caffè della Posta a Courmayeur: ora è anche ristorante e cocktail bar

20241213101514cdpindex-931ea14d

Riaprirà le porte al pubblico lunedì 16 dicembre il **Caffè della Posta**, una vera e propria istituzione per la città di Courmayeur. Fondato nel 1911, **il locale**, che conterà circa 50 coperti, **torna a vivere con un nuovo concept** che coniuga tradizione e innovazione. **Alla gestione** c'è l'imprenditore **Marcello Forti**, titolare di numerosi ristoranti, come Stendhal Milano e Roma, Osteria di Brera e Hostaria Bacanera a Venezia, nonché ideatore e protagonista del rilancio nel 2010 dello storico Caffè Pedrocchi di Padova. Accanto a lui **Enrico Canepa** - proprietario dell'immobile e già patron del Posta tra il 1999 e il 2005 -, **Paolo Migiarra** e **Alessandro Gilberti**, tradizionalmente legato alla storia di Courmayeur.

Il restyling del Caffè della Posta **ha preservato il fascino e la storicità del locale** utilizzando tecniche proprie degli affreschi medievali per le pareti. *«Intervenire su un locale così carico di storia per il paese e per la mia famiglia ha richiesto molto coraggio, comprensione e molto rispetto* – racconta **Enrico Canepa** –. *Per questa ragione ho sentito che il modo migliore per affrontare i lavori sarebbe stato **un approccio museale**, cercando materiali e tecniche coerenti con gli elementi racchiusi al suo interno e capaci di valorizzarne il pregio».*

L'obiettivo del nuovo board è **mantenere vivo il centro di Courmayeur tutto l'anno**, anche durante la bassa stagione. Cuore dell'offerta gastronomica sarà la **pasticceria**, con tutti prodotti fatti in casa. Ma Caffè della Posta sarà anche **cocktail bar**, aperitivo contemporaneo con materie prime locali e un luogo dove proseguire la serata con la "Cena in casa Posta": un menù di piatti del territorio e una selezione di proposte speciali che lo chef aggiornerà in base alle disponibilità della terra.

CAFFETTERIA E CIOCCOLATERIA

Nel menù dedicato alla caffetteria, oltre alle classiche bevande calde e fredde da accompagnare con croissants, biscotti e torte preparate maison, pure le proposte **Spirit of Coffee Speciality**, come **Cold Brew** (caffè estratto a freddo per 12-24 ore, servito con ghiaccio o liscio per un gusto delicato e naturalmente dolce) o **estrazione con filtro** (metodo di estrazione manuale che esalta le note aromatiche e la complessità del caffè con un profilo pulito e morbido). Ma anche **Jamaican Blu Mountain**, conosciuto come "il caviale del caffè". Senza dimenticare le **cioccolate calde Valrhona**, frutto di un'accurata selezione delle migliori fave di cacao e dei processi di raffinazione e conchigliatura, che esaltano gli aromi e le texture del cioccolato.

LA CUCINA

Nel menù all day, saranno proposti piatti easy chic, come il **Super Toast del Posta**, ma anche la **Tartare di pezzata valdostana o la Raclette-Fondue al padellino**, servita con patate alla brace. Nel corso della settimana, giovedì, sabato e domenica saranno giorni da segnare in agenda come appuntamenti fissi: la **Trippa al Carrello** il giovedì, il **Carrello dei Bolliti** il venerdì sera e **La Padella del Caffè della Posta** la domenica.

Lo chef è **Edoardo Ferrera**, già accanto a Marcello Forti nell'apertura e organizzazione di altre strutture food&beverage. **Omar Zenasni** è invece il pastry chef con una solida esperienza in panetteria e pasticceria maturata in prestigiose realtà. Tra le specialità, da non perdere il **MontBlanc del Posta 1911**, il **Bonet senza lattosio e senza glutine** e la **Tarte Tatin** alla maniera di Stendhal Milano. In carta presenti anche piatti **bio&veg**, come il **Tortino di miglio bruno alla zucca e santoreggia**, le **Patate al camino** con burro di malga e Bleu d'Aoste e molti altri.

SIGNATURE COCKTAIL, COCKTAIL ZERO E CARTA VINI

Per la drink list, la squadra del Posta ha recuperato i **grandi classici di fine '800 e inizio '900**, rivisitandoli in chiave moderna con l'aggiunta di ingredienti tipici della montagna e della Valle d'Aosta. Ogni cocktail racconta una storia e celebra il territorio e la sua eredita? come il **Negroni del Posta 1911** (Campari infuso in dripster cold brew di caffè monorigine, miscelato con chiodi di garofano e scorze d'arancia gin al génépy di montagna), **Martini in vetta** (gin profumato al timo, con Vermouth dry Cinzano e olio alle erbe di montagna melissa, rosmarino e verbena) e **Buonanotte da via Roma** (grappa alla camomilla cordiale di vino bianco, aneto e scorze di limone lime bitters al cardoaddensante vegetale).

Ampia scelta è dedicata ai **Cocktail Zero** per bere in modo consapevole senza rinunciare al gusto, come **Un salto nel blu** (infuso di fiori blu e viola e cordiale ai mirtilli e succo di mele di Courmayeur)

oppure **Il Tonico** (shrub al pomodoro, bitter analcolico, olio al basilico, tonica al levistico e secret spicy mix leggermente piccante). Infine, la **carta vini** presenta eccellenze della Valle D’Aosta senza dimenticare una intera sezione dedicata alle migliori etichette del nostro Paese.