

# Il Borscino, un nuovo modo per accompagnare caffè, gelato e cocktail

20231103120142borscinoambientatoorizzontale-ok-64c79c2f

**Una vera e propria evoluzione dell'uso del caffè in gelateria, pasticceria e nei cocktail.**

Dall'affogato al caffè, al tiramisù, al Martini Espresso sono tante le ricette con il caffè che si possono completare con **Il Borscino**, ultima new-entry di Gruppo Caffo 1915.

Il Borscino sta in un bicchierino nel quale si versa Elisir Borsci S. Marzano; si aggiunge una deliziosa crema al caffè avendo la cura di ruotare il bicchierino in modo che si crei la variegatura.

**Facilissimo da fare** è ancora più facile da gustare: si inizia dalla crema al caffè per poi tuffare il cucchiaino e mescolare il tutto in un tripudio di sapore. Chi preferisce, può lasciare sul fondo il liquore per berlo alla fine. **Un trittico di sapori** che mette insieme il piacere del dessert, il gusto del caffè e il tradizionale ammazzacaffè.

*"Il Borscino è un prodotto semplicissimo. Abbiamo testato il prodotto in Puglia e gli esercenti e ristoratori coinvolti sono rimasti entusiasti perché consente di dare valore aggiunto a prodotti che hanno già a disposizione, mentre i clienti che lo hanno provato, sono tornati per gustarlo",* spiega **Fabrizio Gulì**, Global Chief Marketing Officer di Gruppo Caffo 1915.

*"Quando abbiamo fatto provare Il Borscino, abbiamo scoperto che gli esercenti già correggevano il gelato con il Borsci aggiungendo il caffè; a queste loro preparazioni, fatte con ricette diverse, avevano dato dei nomi nel dialetto locale come 'leccamuss' (lecca la bocca), 'arricreamuss' (un piacere per la bocca), 'azzoppamuss' (inebriante per la bocca)",* aggiunge **Roberto Lippolis**, Direttore dello stabilimento Borsci di Taranto. *"Con Il Borscino non abbiamo fatto altro che **recuperare questa tradizione, migliorarla e metterla a disposizione dell'Italia intera**".*