# Il California Prune Board propone 3 cocktail con le prugne californiane

california-nation-577073b7

È al via uno dei periodi dell’anno a più alta concentrazione di feste, sia che ci si partecipi solamente sia che le si organizzi. Una certezza però è che a un brindisi di tutto rispetto non possano mancare dei buoni cocktail da sorseggiare in compagnia.Ma ne avete mai provato uno con le Prugne della California? E se fossero tre le creazioni in grado di sorprendere anche i gusti più raffinati?

Il California Prune Board ha pertanto presentato 3 creazioni insolite e sorprendenti grazie al 1930 Cocktail Bar di Milano, uno degli speakeasy più trendy d’Europa, che ha contribuito alla rivisitazione di alcuni cocktail classici: così sono nati il Farmily Plum Manhattan, il California Nation e lo Slow Chaplin.



**FARMILY PLUM MANHATTAN**

**Ingredienti:**
30 ml di FarmilyBotanicalSpirit ricetta 2017
30 ml liquore di prugna
5 ml sciroppo di gomma arabica
5 gocce di bitter al cioccolato

**Procedura:**
Mettere il ghiaccio in un mixing glass, aggiungere tutti gli ingredienti, mescolare lentamente e versare in una coppa ghiacciata

**Tecnica:**
Stir and strain

**Consiglio di stile - Bicchiere:**
Coppetta

**Ispirazione:**
Le Prugne della California per rivisitare un cocktail classico in chiave moderna

**CALIFORNIA NATION**

**Ingredienti:**
15 ml di liquore di prugna (realizzato mettendo in macerazione le Prugne della California con alcol e addizionando dello zucchero – 8/10 per 700 ml)
30 ml di Old Tom Gin
30 ml succo di limone
15 ml di sciroppo di zucchero
Top di soda

**Procedura:**
Mettere il ghiaccio nel bicchiere Collins, aggiungere gli ingredienti, mescolare bene emettere un top di soda

**Tecnica:**
Build

**Consiglio di stile - Bicchiere:**
Collins

**Ispirazione:**
Le Prugne della California per sorprendere con un drink fresco e piacevole per tutti i palati



**SLOW CHAPLIN**

Ingredienti:
20 ml Gin alle Prugne (realizzato mettendo in infusione le Prugne della California nel gin per 48 ore e poi filtrando – 8/10 per 700 ml)
30 ml Liquore albicocca
30 ml succo di lime fresco
10 ml sciroppo di zucchero

**Procedura:**
Mettere il ghiaccio nel bicchiere Oldfashioned, aggiungere tutti gli ingredienti, mescolare bene e decorare con una prugna.

**Tecnica:**
Build

**Consiglio di stile - Bicchiere:**
Oldfashioned

**Ispirazione:**
Le Prugne della California percreare un cocktail femminile ed elegante

La versatilità delle Prugne della California sorprende non solo in cucina. Incredibilmente versatili in cucina, le Prugne della California sono un ottimo ingrediente anche per i cocktail per dare un tocco di originalità e di gusto in più. Inoltre, sono frutti dalle notevoli virtù salutistiche, merito soprattutto dell’importante presenza di sali minerali quali magnesio e potassio.