Le prugne della California entrano nel mondo della mixology

20230517100358caklifrnia-59194d79

Il California Prune Board, che rappresenta coltivatori e confezionatori di prugne californiane, ha **dato vita a un percorso sensoriale**, in collaborazione col mixologist Vincenzo Vitolo e il profumiere Cristian Calabrò, che parte da **due signature cocktail a base di Prugne della California** ideati dal barman.

*“Le Prugne della California si rivelano un **ottimo ingrediente anche per il settore della mixology**: naturalmente dolci, ma con basso indice glicemico, contribuiscono ad addolcire combinazioni alcoliche e non, nonché ricette dolci e salate per un’estate all’insegna del benessere"* afferma **Esther Ritson-Elliott**, Director of International Marketing and Communications California Prune Board.

Per realizzare Pru-Ale e il Balsamico, che hanno entrambi come ingrediente principale le Prugne della California, Vincenzo Vitolo ha scelto e mixato con cura gli ingredienti così da creare un gusto unico e un equilibrio delicato. Per la versione alcolica **Pru-Ale** è stato creato un home-made gin alle Prugne della California a cui poi sono stati uniti Ginger Ale e scorzetta di limone. Nel cocktail analcolico **Balsamico**, invece, lo sciroppo alle Prugne della California è mixato con balsamico, ginger beer e scorzetta di limone.

*“Nella creazione di un nuovo cocktail è essenziale **bilanciare correttamente i singoli componenti così da ottenere un risultato armonico** e creare un connubio perfetto tra olfatto e palato. **Le Prugne della California sono un ingrediente estremamente versatile** e ideale anche per creare cocktail originali e gustosi. Sia nel Pru-Ale, che vede l’utilizzo delle Prugne della California in una base alcolica, sia nel Balsamico realizzato invece senza uso di alcolici, questo ingrediente si abbina armoniosamente agli altri componenti creando un mix unico e invitante”* spiega **Vincenzo Vitolo**.

Per rendere questa esperienza ancora più immersiva, il profumiere **Cristian Calabrò ha creato un percorso olfattivo** le cui note si armonizzano con quelle del cocktail Pru-Ale: una combinazione perfetta tra le materie prime e gli ingredienti del cocktail. *“L’idea di creare un bouquet olfattivo con le* ***Prugne della California*** *al centro mi ha subito evocato il sole, l’energia e le molteplici sfaccettature di questo frutto. L’ho immaginato come protagonista della fragranza, con una* ***nota di testa agrumata, incisiva e frizzante*** *in cui la parte più severa, affidata al ginepro, si ammorbidisse, abbracciato dalla dolcezza del frutto. Pru-Ale è una creazione che esorta la prossima estate”* commenta Calabrò.

Le ricette

PRU-ALE (cocktail alcolico)

Ingredienti:

Gin alle Prugne della California

Ginger Ale

Scorzetta di limone

Rosmarino

BALSAMICO (cocktail analcolico)

Ingredienti:

Balsamico

Sciroppo alle Prugne della California

Ginger beer

Scorzetta di limone