

BBPrime

3 cl Prime Uve, distillato d'uva
1 cl Pratum, amaro dei Prati Stabili
1 bottiglietta di Chinotto

Decorazione

1 lampone
1 rametto di ribes
1 ciuffo di rosmarino
1 pezzetto di radice di liquirizia.



In collaborazione con Michele Di Carlo abbiamo pensato ad un cocktail che potesse essere servito in abbinamento ai classici piatti del BBQ americano, in particolare quelli con una affumicatura della carne e con la glassatura della stessa con una salsa BBQ. La nota amaricante del chinotto e di Pratum ben si sposa con quella della affumicatura, mentre le sensazioni fruttate di Prime Uve e dei frutti rossi si accompagnano alla freschezza della salsa.

Lo abbiamo chiamato BBPrime in onore del Prime Uve Invitational, del quale sarà il cocktail ufficiale.